



Menu 37 €

Mise en bouche

Velouté de courge en chaud -froid



*Gâteau aux champignons sauce foie gras
liqueur de châtaigne*

ou

*Foie gras frais de canard maison cuit en terrine
chutney de saison et pain aux figues*



Escalope de ris de veau au jus de raisins

ou

(origine France)

Magret de canard au vinaigre de mangue

ou

*Sandre poché au Mâcon blanc
fondue de poireaux et concassé de tomates*



Assiette de fromages régionaux

ou

Faiselle Bressane et sa crème épaisse



Jour et nuit de chocolat meringué, sauce caramel

ou

Charlotte aux clémentines, coulis framboise

ou

Nougat glacé au miel d'Avenas



Menu 45 €

Mise en bouche

Velouté de courge en chaud-froid



*Cocotte d'escargots de Bourgogne
beurre d'ail crème aux cèpes*

ou

*Foie gras poêlé sur Tatin de pommes caramélisées
au miel du Haut Beaujolais, glace au pain d'épices*



*Sandre poché au Mâcon blanc
fondue de poireaux et concassé de tomates*



Escalope de ris de veau au jus de raisins

ou (origine France)

Magret de canard au vinaigre de mangue

ou

Entrecôte charolaise sauce marchand de vin (origine France)



Assiette de fromages régionaux

ou

Faisselle Bressane et sa crème épaisse



Jour et nuit de chocolat meringué, sauce caramel

ou

Charlotte aux clémentines, coulis framboise

ou

Nougat glacé au miel d'Avenas