

La Carte...

Entrées

Foie Gras de Canard « Elevage Ballan » Anguille fumée / Courge Butternut / Condiment Noix	32€
Artichauts frits « à la juive » Sauce Créosa / Gouda Remeker / Joue de Cochon	35€
Moules de Bouchot du « Mont St Michel » Rémoulade de Céleri / Marinière / Coulis d'herbes	35€
Thon sur thon.. Jeunes pousses d'automne / Huile d'amande / Gressin ajowan	36€

Poissons

Rouget de Roche rôti entier Moelle de Chou-Fleur / Shizo / Curcuma	42€
Noix de Saint Jacques piquées au bois de fenouil Houmous de Petit Riz de Bresse / Fenouil / Dashi	42€
Tentacule de Poulpe cuite au charbon de bois Bruxelles / Chou Romanesco / Piment vert	42€

Viandes

Belle Pomme de Ris de Veau au sautoir Carottes / Tamarin / Coriandre Thaï	42€
Filet de Lièvre à la plancha Salsifis confit / Puntarelle / Condiment coing séchuan	42€
Pigeon "Elevage Quintart" au foin Betterave / Cassis / Cedrat	42€

Hommage à mon Père

Pâté Croute de Volaille de Bresse au Foie Gras	28€
Gelée Savoureuse / Jeunes Pousses / Légumes Pickles	
Chausson de Canard de la Ferme de la Ruchotte	40€
Jus au Poivre de Séchuan / Pétales de Champignons de Paris (40 min de cuisson)	
Poulet de Bresse en 2 cuissons (servi pour 2 personnes)	80€
Morilles / Vin Jaune / Petits Légumes (30 min de cuisson)	

Les Fromages

Plateau de Fromages	14€
Fromage Blanc de Vache à la Crème	8€
Comté 24 Mois	10€
Siphon Poulette et Vin Jaune / Granny Smith / Noisettes	

Les Desserts de Cuisinier...

A choisir en début de Repas - 14€

Poire « Conférence » des vergers d'Uchizy
Pochée à la grenadine / Mousse Faisselle / Bergamote

Texture de **Chocolat Extra Bitter Valrhona**
Poivron rouge / Glace Piment de Bresse

Rouleaux de Pommes Tièdes
Sorbet Mûre / Sauge officinale / Opaline

Noisette du Piémont
Praliné / Gel citron / Meringue