

Menus

Menu Tradition

Classiques de tradition éprouvés ou réinterprétés composent ce menu.

4 étapes 45 €

Bouchées, 1 entrée, 1 plat, fromage ou dessert

Menu Fleurs

En fonction du marché et de l'inspiration, une cuisine gastronomique ou nous nous plaisons à surprendre et à amuser votre palais avec des combinaisons inattendues et des saveurs audacieuses.

"Afin de vous garantir une qualité de service optimale et une dégustation synchronisée, ce menu est servi à l'ensemble des convives d'une même table."

4 étapes 65 €

Mise en bouche, 1 entrée, poisson ou viande, dessert

5 étapes 82 €

Mise en bouche, 2 entrées, poisson ou viande, dessert

7 étapes 105 €

Menu carte blanche, élaboré en fonction du marché et de la nature.

Fromage en supplément 12.00 €

Notre sélection de Fromages affinés à l'assiette.

Accord mets et vins 3 verres 35.00 €

Accords mets et boissons sans alcool 25.00 €

Tarifs TTC par personne, service compris.

Nous ne proposons pas de menus sans gluten ou sans lactose.

Menu Tradition

Bouchées

Escargot de Longsols,

Espuma de pomme de terre, pied de cochon, coulis de persil.

Truite des Fjords,

En gravelax, betterave, émulsion raifort.

Maigre,

En pavé rôti, fenouil confit, velours d'algues.

Le veau du Ségala,

Rôti, endive de terre braisée, jus façon Crécy.

Notre sélection de Fromages affinés à l'assiette

Eclair aux premières gariguettes, crémeux vanille Bourbon.

Coulant mi-cuit au chocolat noir et sa crème glacée.

Tarifs TTC par personne, service compris.

Nous ne proposons pas de menus sans gluten ou sans lactose.

Menu Fleurs 4 étapes

Mise en bouche

Rosace de Saint-Jacques,

En bouillon aromatique, butternut et châtaigne.

Bar de ligne en tournedos,

En filet rôti, sauce champagne, grenobloise.

Pintade Miéral Excellence de Bresse,

En deux cuissons, morilles et asperges.

Chocolat,

Crèmeux chocolat grand cru, crumble chocolat, glace au sarrasin, émulsion au lait ribot.

Agrumes du moment,

Chiboust gratinée crèmeux et gel citron, biscuit aux amandes.



Tarifs TTC par personne, service compris.

Nous ne proposons pas de menus sans gluten ou sans lactose.

Menu Fleurs 5 étapes

Mise en bouche

Rosace de Saint-Jacques,

En bouillon aromatique, butternut et châtaigne.

Foie gras,

Poché au sauternes, asperges et poire Angély, émulsion sauternes.

Bar de ligne en tournedos,

En filet rôti, sauce champagne, grenobloise.

Pintade Miéral Excellence de Bresse,

En deux cuissons, morilles et asperges.

Chocolat,

Crèmeux chocolat grand cru, crumble chocolat, glace au sarrasin, émulsion au lait ribot.

Agrumes du moment,

Chiboust gratinée crèmeux et gel citron, biscuit aux amandes.



Tarifs TTC par personne, service compris.

Nous ne proposons pas de menus sans gluten ou sans lactose.

*Déjeuner Bistrochic**

Entrée, plat, dessert 25 €
(Entrée, plat ou Plat, dessert 21 €)*

*Ce menu évolue en permanence en fonction du marché.
Ci-dessous un exemple de composition*

Œuf poché façon meurette.

Cassolette d'escargots en persillade.

Côtes de truite des Fjords en gravelax au chèvre frais de la
chèvrerie de Creney.

Retour de pêche.

Quasi de veau rôti, ail des ours, pommes rattes.

Risotto primavera.

Assiette de fromages

Ananas rôti au caramel d'épices, rhum/raisin, glace vanille.

Nage de pomme au shiso.

**Disponible uniquement au déjeuner du mercredi au vendredi (excepté jours
fériés).*

Tarifs TTC par personne, service compris.

Nous ne proposons pas de menus sans gluten ou sans lactose.