

MENU VEGETARIEN – **VEGETARIAN MENU 26€**

LE TOPINAMBOUR / **JERUSALEM ARTICHOKE**

Servi en potage et purée végétale, coulis de betterave.

Served in soup and vegetal mashed, beetroot coulis.

□□□

LES LEGUMES D'AUTOMNE / **THE AUTUMN VEGETABLES**

Une véritable palette de saveurs et de couleurs au beurre de truffes de Bourgogne.

A palette of flavours and colours with truffles butter of Burgundy.

□□□

LA MANGUE / **THE MANGO**

Un carpaccio sur son crumble au sésame doré, huile d'olive vanillée.

A carpaccio in its crumble to the golden sesame, olive oil vanilla flavoured.

NOS MENUS ENFANTS – **CHILDREN'S MENUS**

Formule 2 plats 10 € - Menu 2 dishes 10 €

(Entrée + Plat ou Plat + Dessert)

(Starter + main course or main course + dessert)

Formule 3 plats 16 € - Menu 3 dishes 16 €

(Entrée + Plat + Dessert)

(Starter + main course +dessert)

Assiette de crudités – **plate of vegetables**

Ou

Assiette de saumon fumé – **plate of smoked salmon**

□□□

Filet de poisson du marché – **filet of fish**

Ou

Filet de bœuf poêlé nature – **natural fried beef tenderloin**

Accompagné de, pommes frites ou tagliatelles ou légumes du marché

Accompanied with vegetables, the tagliatelli or the French fries

□□□

Coupe de glaces, sorbets et sa chantilly

Ice cream – sorbet and his whipped cream

Ou

Verrine de mousse au chocolat et friandises

Chocolate mousse and sweets

CARTE AUTOMNE

LES ENTREES

LE FOIE GRAS / **THE DUCK LIVER** 27€

Un millefeuille à la royale avec le lièvre, céleri confit et acidulé au balsamico condimento.

A yarrow with the hare, candied and acidulous celery in balsamico condimento.

L'ESCARGOT D'HERVE / **HERVE'S SNAIL** 24€

Persillé à l'intérieur d'une sphère croustillante, fine purée à l'ail doux et saveurs des sous-bois.

Add parsley inside its crusty sphere, little mashed potatoes with gentle garlic and mushrooms flavoures

LE POTIMARRON / **THE PUMKIN** 20€

Un fin velouté aux éclats de châtaigne, petite charcuterie de bœuf Wagyu .

A fine veloute with sliver chestnut, delicatessen of Wagyu Beef

LES COQUILLAGES / **THE SHELLFISH** 23€

Servis en salade sur un lit de guacamole, quelques condiments aux herbes fraîches et grenade.

Served in salad with guacamole, fresh herbs condiments and pomegranate.

LES POISSONS

L'OMBLE CHEVALIER DES CEVENNES / **CEVENNES ARCTIC CHAR** 28€

Le filet doré sur ses cappellini aux coques, émulsion marinière à l'anis de Flavigny.

The brown filet with « cappellini » and shells, mussels emulsion flavoured “Anis de Flavigny” candy.

LA SAINT JACQUES / **THE SCALLOPS** 27€

La noix snackée, moelleux et tranche de choux fleurs au combawa,

Jus des bardes aux agrumes.

Scallop stoved, soft slice of cauliflower with combawa, citrus fruits juice.

LA CARPE / **THE CARP** 24€

De la région de la Dombes cuite en matelote, tarte croustillante au Comté

Et légumes d'automne.

In the area “la Dombes” cooked in matelote, crunchy tart with “Comte” and autumn vegetables.

CARTE AUTOMNE

LES VIANDES

Toutes nos viandes sont d'origines et de production française

L'OEUF ET LA POULE DE « LUDOVIC MARET » / **THE EGG AND CHICKEN** 25 €

Aux morilles, mousse de lard paysan aux pignons de pins et copeaux de Colonnata.

Served with morels, bacon mousse with kernel pine and Colonnata shaving

LE CHEVREUIL / **VENISON (ROE DEER)** 28€

En grand veneur au noir de Bourgogne, raviole de Citeaux aux pommes, laquées à l'huile de pistache.

“Grand Veneur” style (red wine, redcurrants, onions and shallots), Citeaux cheese ravioli with apple, pistachio oil

27€

LA PICANHA « ANGUS » / **ANGUS BEEF PICANHA**

Cuite sur sa graisse au poivre des gorilles, risotto mousseux et senteurs de truffe blanche.

Cooked on its fat with spice gorilla pepper, foaming risotto and white truffle flavour

LE PLATEAU DE FROMAGES

Frais et affinés de la Maison Gaugry 10€

Cheeses from Gaugry House and Burgundy 10€

LES DESSERTS DE « JONAS GUERIN » / **THE DESSERTS**

A commander en début de repas

To order at the beginning of the meal

LE CHOCOLAT « EL JARDIN » / **THE CHOCOLATE « EL JARDIN »** 10€

Une plantation de Colombie montée dans sa gaufre croustillante au pamplemousse et crème glacée au foin fumé.

From Colombia plantation on its grapefruit crusty waffle and smoked hay ice cream.

LE POIRIER / **PEER TREE CAKE** 9€

Un classique revisité, marmelade de poire à la cardamome verte et fraîcheur Williamine.

A restyle classic, cardamom pear compote and Williams pear alcohol sorbet.

LA NOIX DE COCO / **THE COCONUT** 10€

Un crémeux sur son mandiant à la pistache, confit de fruits rouges et douceur de betterave.

A creamy on its pistachio cake, red berries candied and beetroot ice cream.

MENU GASTRONOMIQUE 59€

Servi uniquement pour l'ensemble de la table, jusqu'à 21h15

Served only for the all table until 9:15 pm

LA MISE EN BOUCHE

LE POTIMARRON / **THE PUMKIN**

Un fin velouté aux éclats de châtaigne, petite charcuterie de bœuf Wagyu.

A fine veloute with sliver chestnut, delicatessen of Wagyu beef.

LES COQUILLAGES / **THE SHELLFISH**

Servis en salade sur un lit de guacamole, quelques condiments aux herbes fraîches et grenade.

***Served in salad with guacamole, fresh herbs condiments
And pomegranate.***

LA SAINT JACQUES / **THE SCALLOPS**

La noix snackée, moelleux et tranche de choux fleurs au combawa,

Jus des bardes aux agrumes.

***Scallop stoved, soft slice of cauliflower
With combawa, citrus fruits juice.***

Le génépi arrosé de sa liqueur

Génépi plant with its liqueur

LE CHEVREUIL / **VENISON (ROE DEER)**

En grand veneur au noir de Bourgogne, raviole de citeaux aux pommes, laquées à l'huile de pistache.

***"Grand Veneur" style (red wine, redcurrants, onions and shallots),
Citeaux cheese ravioli with apple, pistachio oil.***

LE FROMAGE / **THE CHEESE**

De la maison Gaugry et de nos provinces

Cheeses from Gaugry House and Burgundy

LE PRE DESSERT / **THE PRE DESSERT**

LE POIRIER / **PEER TREE CAKE**

Un classique revisité, marmelade de poire à la cardamome verte et fraîcheur Williamine.

A creamy on its pistachio cake, red berries candied and beetroot ice cream.

MENU DEGUSTATION 49 €

Le menu est servi jusqu'à 21h30.

The menu is served until 9:30 pm.

LA MISE EN BOUCHE

○○○

LE FOIE GRAS / **THE DUCK LIVER**

Un millefeuille à la royale avec le lièvre, céleri confit

Et acidulé au balsamico condimento.

A yarrow with the hare, candied and acidulous celery in balsamico condimento

○○○

L'OMBLE CHEVALIER DES CEVENNES / **CEVENNES ARCTIC CHAR**

Le filet doré sur ses cappellini aux coques, émulsion marinère à l'anis de Flavigny.

The brown filet with « cappellini » and shells, mussels emulsion flavoured "Anis de Flavigny" candy.

○○○

LA PICANHA « ANGUS » / **ANGUS BEEF PICANHA**

Cuite sur sa graisse au poivre des gorilles, risotto mousseux et senteurs de truffe blanche.

Cooked on its fat with spice gorilla pepper, foaming risotto and white truffle flavour.

○○○

LE FROMAGE / **THE CHEESE**

De la maison Gaugry et de nos provinces.

Cheeses from Gaugry House and Burgundy.

○○○

LE PRE DESSERT / **THE PRE DESSERT**

○○○

LE CHOCOLAT "EL JARDIN" / **THE CHOCOLATE « EL JARDIN »**

Une plantation de Colombie montée dans sa gaufre croustillante au pamplemousse et crème glacée au foin fumé.

From Colombia plantation on its grapefruit crusty waffle

And smoked hay ice cream.

.