

# PRINTEMPS 2018

## MENU DU MARCHÉ

Uniquement le midi

22€

ou 17 € sans dessert

Entrée de saison

\*

Émulsion temporaire surprise

\*

Suggestion du jour

\*

Dessert

Servi en une heure si vous le souhaitez

## MENU PRESTIGE

63 € sans le Foie Gras

ou 81 € avec les deux entrées

Première Impression

\*

Foie gras de canard, chutney

oignons framboises,

nuage hibiscus

\*

Déclinaison de homard du vivier

asperges vertes, fleur de caviar,

poivre kampfot et quinoa bio

\*

Émulsion temporaire surprise

\*

Agneau bio fermier du

Bourbonnais, haricots blancs, ail

noir et spaetzle ail des ours

\*

Chariot de fromages frais et

affinés, pain aux figues

\*

Esquimau rhubarbe gingembre

\*

Criquet caramélisé

\*

Sablé aux épices royales, mangue

passion et guacamole

\*

Pics Gourmands

\*

Si vous souhaitez une troisième

entrée, menu dégustation 98 €

*Hugues Droz*

*Maître Cuisinier de France*

*Cuisiner Particulier du  
Ministre de l'industrie 1988*

*Oscar du Jeune Chef 1989*

*Premier Prix  
Festival International  
Du Chocolat 1995*

*Prix de l'Innovation  
Championnats de France  
Des Desserts 2000*

## TERRASSE

Grandes assiettes repas

15 à 19 €

**Apéritif en Cave dès 10 personnes  
sur réservation**

**Salle de réception  
au premier étage**

Vins, douceurs et produits régionaux  
dans notre petite boutique

## MENU DE SAISON

Logis de France

39 €

Première Impression

\*

Asperges, œuf noir et

anguille fumée

émulsion aux herbes

\*

Émulsion temporaire surprise

\*

Filet de fera au savagnin,

tagliatelles au sarrasin, pois

mange-tout et racine de lotus

\*

Fraises au poulard, sorbet

rhubarbe et crumble pistache

\*

Pics Gourmands

\*

## MENU MORILLES

83 €

Première Impression

\*

Superposition de foie gras

morilles et noix, gelée curry

artichauts dorés et

suc de savagnin

\*

Morille jumbo, écrevisse et

bisque au jus de morille et

estragon

\*

Émulsion temporaire surprise

\*

Volaille de Bresse aux morilles

et château chalon Berthet

Bondet, risotto arborio et

croustillant au fenugrec

\*

Raviole de comté jeune, noix

et morilles, gelée au vin jaune,

brunoise de céleri au comté

millésimé les Suchaux

\*

Sorbet pomme céleri morilles

\*

crème brûlée mangue morilles

\*

Transparence bananes morilles

Sauce balsamique

Glace spéculoos

\*

Pics Gourmands

\*

# PRINTEMPS 2 0 1 8

## ENTREES

- Asperges, œuf noir, et anguille fumée, émulsion aux herbes 21 €*  
*Foie gras de canard maison, chutney oignons framboise et nuage hibiscus 24 €*  
*Superposition foie gras morilles et noix, artichauts dorés gelée vin jaune et suc de savagnin 25 €*  
*Foie chaud de canard caramélisé aux pommes et vinaigre de buchans 27 €*  
*Saucisse de Morteau maison Chapuis grillée au genévrier, pommes à l'échalote 15 €*  
*(17 € en plat principal avec salade fumée et braisi)*

## CRUSTACES ET POISSONS

- Filet de féra du Léman au savagnin, tagliatelles au sarrasin,  
pois mange-tout et racine de lotus 36 €*  
*Langoustines royales de Bretagne rôties, pomme paillason, citron vert et herbes fraîches*  
*Déclinaison de homard du vivier, consommé au poivre kampo, asperges vertes, fleur de caviar et quinoa rouge bio 56 €*  
*(Demi-homard 35 €)*

## VIANDES ET VOLAILLES

- Volaille de Bresse aux morilles et vin jaune château Chalon Berthet-bondet,  
risotto arborio et croustillant au fenugrec 36 €*  
*Agneau fermier du Bourbonnais label rouge,  
houmous de cocos blancs, ail noir et spaetzle ail des ours 34 €*  
*Filet de boeuf bio du Charolais sous cloche fumée, cromesquis de foie gras,  
réduction de trousseau et artichauts 36 €*

## FROMAGES

- Chariot de fromages frais et affinés, pain aux figues 13 €*  
*Raviole de comté jeune et morilles, brunoise de céleri  
et comté vieux millésimé fruitière des Suchaux 10 €*

## DESSERTS

- Café 100 % origine et alliances de gourmandises 12 €*  
*Sablé aux épices royales, mangues passion et guacamole 13 €*  
*Fraises au poulard, sorbet rhubarbe et crumble pistache 13 €*  
*Transparence de bananes morilles  
sauce balsamique et glace Spéculoos 14 €*

## DESSERTS A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS

- Sphère de chocolat et griottines de Fougerolles 15 €*  
*Le grand dessert Hugues Droz 21 €*

*Toutes nos Céréales sont issues de l'agriculture biologique  
Pain élaboré par JL Viennet, meilleur ouvrier de France  
Viandes d'origine France uniquement  
Une formule végétarienne vous sera proposée sur demande.*

*En Cas d'indisponibilité d'un plat une autre suggestion vous sera proposée en fonction du marché.*