

CÔTÉ CARTE

Premier Acte.

<i>Entrée du menu Ephémère.</i>	8,00
<i>Oeuf fermier mollet, garniture Bourguignonne, meurette.</i>	10,00
<i>Douze escargots de Bourgogne en croquette.</i>	14,00

Les Plats végétariens.

<i>Bettave marinée au vinaigre, mousse de chèvre.</i>	10,00
<i>Céleri cuit en croûte de sel, bougour, jus corsé.</i>	12,00

Les Plats chauds.

<i>Plat du menu Ephémère.</i>	12,00
<i>Quenelle de brochet, sauce crustacés.</i>	14,00
<i>Fricassée de volaille de Bresse au Chardonnay.</i>	16,00
<i>Pièce de boeuf française, frites fraîches.</i>	21,00
<i>Andouillette à la ficelle "Bobosse", sauce dijonnaise.</i>	22,00

Entracte Fromagère.

<i>Faisselle de vache d'Etrez.</i>	4,50
<i>Assiette de fromages fermier au lait cru.</i>	7,00

Dernier Acte.

<i>Dessert du menu Ephémère.</i>	6,00
<i>Lait mousseux vanillé, salade de fruits frais.</i>	8,00
<i>Mi-cuit au chocolat noir, glace noisette, coulis.</i>	8,00

Nous avons fait le choix de travailler avec eux.

***Une partie de nos légumes proviennent du jardin
grâce à Ludovic et Stéphanie Bourdon.***

Les volailles de Bresse
Cyril Dégluaire (Ain)

La Viande / La Charcuterie.
Foies de volaille, France (Sarthe)
Canard, France (Morbihan)
Boeuf, France (Calvados)
Ferme Bonnet (Saône et Loire)
Charcuterie Bobosse (Rhône)
Le Saloir de Saint Rémy (Ain)

Les oeufs.
Ferme de Luponnas (Ain)

Les fromages
G.A.E.C Pardon (Ain)
La ferme du Bois-Denis (Rhône)

***Nous vous proposons
nos légumes et notre pain en vente à emporter.***