

## Horaires restaurant « La Table Gourmande » :

### Petit Déjeuner : 7h30 à 10h

Déjeuner : 12h00 à 13h45

Fermeture : 16h00

Diner : 19h00 à 20h45

Fermeture : 23h30

### LES ENTREES

**Le Pressé de Foie Gras de Canard de la Maison Duperrier** 34€  
*Racine au Jus, Mousseline de Rave, Pain à l'Oignon et Noisettes...*

**La Préparation Légumière de l'Instant...** 27€

### LES PLATS

**Le Ris de Veau français cuit croustillant à la Gaude** 46€  
*Etuvée de Chou Cabu, salsifis au jus, sucs « Oignons/Sapin » ...*

**Le Poisson Noble cuisiné au Beurre de Bresse** 46€  
*Jeunes betterave et Carottes de Mikael, jus d'une Matelote*

### LES FROMAGES

**Le plateau de Fromages Affinés** 16€

**Le Fromage Blanc de la Laiterie d'Étrez** 10€

### LES DESSERTS

**Le Riz Carnaroli au Lait vanillé « Comme je l'aime »** 16€  
*Banane Caramélisée, Praliné à la Noix de Pécan maison, Tube craquant au Grué...*

**Le Soufflé Chaud à la Cannelle** 17€  
*Crème Glacée au Potimarron, Gel à la Passion...*

### « Un Panorama de Notre Cuisine 80 € »

**Le Pâté en croûte et la Betterave** 30€  
*Quelques piquels...*

Ou

**La Truite fumée de la Pisciculture des Rivières à Morez** 29€  
*« Comme un Maki », crudité de Carottes et Pistaches, Velouté de Brebis de Baizenas, Mousseline Carotène à l'huile d'Olive...*

-----

**La Poitrine de Volaille fermière de L'Ain** 37€  
*Pressé de Pommes de terre croustillant et Butternut, sucs de carcasses à la Verveine et Vinaigre de Vin jaune...*

Ou

**La Mousseline Aérienne de Brochet** 35€  
*Lentilles vertes liées d'une Soubise et « Ciboulette/Estragon » Ecume d'une bisque, Lait de Comté...*

-----

**La Préparation pour les Becs Sucrés** 16€  
*Sur une idée de Fanny et Paul...*

Ou

**Le Chocolat en Barre** 16€  
*Caramel à la Cardamome Noire, Sablé au Cacao, Pain de Gênes Chocolaté...*