

Horaire restaurant « La Table Gourmande » :

Petit Déjeuner : 7h30 à 10h

Déjeuner : 12h00 à 13h45

Fermeture : 16h00

Diner : 19h00 à 20h45

Fermeture : 23h30

LES ENTREES

Le Parfait de Foie Gras de Canard, gel « Volaille/Macvin » 31€
Mousseline de rave, Artichaut et Noisettes, pain à l'Oignon et Noisettes

La Préparation Légumière de l'Instant... 25€

L'œuf de Poule de Bresse Bio 24€
Sur une idée d'Amandine

LES PLATS

Le Ris de Veau français cuit croustillant 42€
Blettes « Vert et Côtes » aux Pignons de Pin, sucs « Oignon/Sapin »

La Piece de Bœuf de Race mûré par nos Soins 42€
Réduction tannique à la Sauge, condiment d'échalote, Carotte farcie

Le Poisson Noble cuisiné au Beurre de Bresse 42€
Artichaut/jeunes fenouils/Cébettes, Beurre Battu au Curcuma et Yuzu

LES FROMAGES

Le plateau de Fromages Affinés 15€

Le Fromage Blanc de la Laiterie d'Étrez 8€

LES DESSERTS

La Préparation pour les Becs Sucrés 15€
Sur une idée de Fanny et Paul...

Le Dôme Sablé « Citron vert et Fenouil » 16€

« Un Panorama de Notre Cuisine 70 € »

Le Parfait de Foie Gras de Canard au Macvin 31€
Gel de Poule, mousseline de rave, Artichaut et Noisettes, Pain à l'Oignon....

Ou

La Truite fumée de la Pisciculture des Rivières à Morez 26€
*Marinière de Tourteau et Algues,
Velouté de Brebis de Baizenas au Curcuma...*

Le Morceau d'Agneau fermier du Bourbonnais 33€
Glacé au four, Petits Oignons/Gnocchis/Champignons, Jus de navarin aux herbes.

Ou

Le Poisson Sauvage de Nos Côtes cuit à la Plancha 33€
Raviole de Céleri sans Pâte, Fumet à la Noix et Savagnin ...

Les Fraises de Pays 15€
Comme une Charlotte « Souvenir de Fanny » ...

Ou

Le Chocolat Valrhona et Sapin du Jura 15€
Pour les Amateurs... !!!