

Horaires restaurant « La Table Gourmande » :

Petit Déjeuner : 7h30 à 10h

Déjeuner : 12h00 à 13h45

Fermeture : 16h00

Diner : 19h00 à 20h45

Fermeture : 23h30

LES ENTREES

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

Les Asperges vertes de Provence justes cuites 27€
Velouté fromager au Curry et Citron vert, Croustille de Pain aux Oignons, quelques pousses...

LES PLATS

Le Ris de Veau français cuit croustillant à la Gaude 46€
Etuvée de Blettes et Noisettes, Pulpe de Brocolis aux Herbes, sucs « Oignons/Sapin » ...

Le Poisson Noble cuisiné au Beurre de Bresse 46€
Cébettes grillées et Céleri, Polenta frite, Fumet beurré au Céleri et Absinthe...

LES FROMAGES

Le plateau de Fromages Affinés de chez Marc Janin 16€

Le Fromage Blanc de la Laiterie d'Étrez 10€

LES DESSERTS

La Barquette de Framboises et Noisettes 16€
Onctueux au Yaourt de Brebis et Sauge, quelques Choux...

La Rhubarbe cuisinée à l'Estragon 17€
Meringue Craquante à l'Anis et Huile d'Olive...

« Un Panorama de Notre Cuisine 80 € »

Le Pressé de Foie Gras de Canard de la Maison Duperier 34€
Roulé à la Volaille Fermière, Mousseline de Rave, Asperge juste cuite...

Ou

Le Maki de Truite fumée de la Pisciculture des Rivières à Morez 29€
Crudité de Fenouil et Sarrasin, Pulpe de Carotte et Absinthe...

L'Agneau fermier Label Rouge du Bourbonnais « Rôti & Glacé » 37€
Jeune Carotte, Navet, Artichaut, Sucs de Navarin à la Marjolaine et Moutarde...

Ou

La Mousseline Aérienne de Brochet des Dombes 35€
*Risotto de Pommes de Terre « Oignons et Comté »
Ecume d'une Bisque de Langoustines au Vin Jaune de Frédéric Lornet*

La Préparation pour les Becs Sucrés 16€
Sur une idée de Manuela et Romann...

Ou

Comme une Tarte au Chocolat 16€
Caramel à la Cardamome Noire, Sablé au Grué et Malt de Cacao, Crème glacée à La Banane...