

✿ Pour Commencer ✿

- Pâté-Croûte par Sébastien Lericolais
Finaliste au Championnat du Monde de Pâté-Croûte 16€
- Pressé d'aile de Raie & de Haddock, sauce tartare au safran
Pistou de fane de carotte, croûtons de focaccia 15€
- Espuma d'hélianthis & de scorsonère, émincé de poireau au Xérès
Noisettes & olives séchées, mandarine, jaune d'œuf confit 14€
- Carpaccio de Saint Jacques & tartare de Bulot, mayonnaise à l'huile
fumée au foin, sorbet pomme verte
Gel verveine & agrumes 19€

✿ Pour Suivre ✿

- Pavé de Lieu jaune, tarama maison de lotte & jus de crevette grise au raifort
Céleri boule rôti en purée & en pavé 31€
- Ballotine Volaille & pied de Cochon façon poulet au vinaigre
Mousseline de panais & de châtaigne, peau de volaille croustillante 29€
- Encornet farci - farce coques & saucisse piquante - jus monté au beurre
Mousseline de betterave au wasabi 32€
- Flan à l'échalote noire, crémeux de topinambour au beurre fumé
Tuile perle du Japon & sarrasin, marmelade de citron kalamansi, poudre de citron 15€
- La Suggestion - selon pièce
En entrée, en plat ou en dessert selon l'arrivage du moment !

✿ **Fromages** ✿

| | |
|--|-----|
| Fromage blanc <i>Nature ou Crème ou Coulis de fruits rouges ou façon Cerveille des canuts</i> | 6€ |
| Saint Félicien à la truffe <i>Fromage truffé par nos soins</i> | 9€ |
| Assortiment de Fromages secs <i>Sélection de la fromagerie « le Régat du Palais » à Fontaines-sur-Saône</i> | 12€ |

✿ **Pour Finir** ✿

Sorbets & glaces faits maison - Chocolats Valrhona

| | |
|--|----|
| Sablé au sarrasin, namelaka au chocolat caramélia, marmelade de clémentine corse & sorbet maison à la clémentine <i>Gel clémentine & coulis caramel</i> | 9€ |
| Courge rôtie en mousseline, siphon chocolat blanc & café, sablé aux graines de courge <i>Gel agrume, sorbet maison au chocolat</i> | 9€ |
| Forêt noire revisitée - moelleux au chocolat extranoir, crémeux chocolat, cerise amarena, copeaux de chocolat refroidi <i>Glace maison au mascarpone</i> | 9€ |
| Entremet Cacahuète & Anis, myrtille - croustillant de cacahuète à la fleur de sel, mousse cacahuète anisée, gel orgeat <i>Sorbet maison à la myrtille, gel myrtille</i> | 9€ |

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément à la carte.

Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant

Notre Chef est à votre disposition en cas de restriction alimentaire ou d'allergie

Prix nets en euros, taxes et service compris. Origine de nos viandes : France & Allemagne



Menu

* HÔTEL DE LA GARE *

43€

Mise en Bouche



Pressé d'aile de Raie & de Haddock, sauce tartare au safran
Pistou de fane de carotte, croûtons de focaccia

ou

Pâté-Croûte par notre chef Sébastien Lericolais
Finaliste au Championnat du Monde de Pâté - Croûte
Disponible à emporter !



Pavé de Lieu jaune, tarama de lotte & jus de crevette grise au raifort
Céleri boule rôti en purée & en pavé

ou

Ballotine Volaille & pied de Cochon façon poulet au vinaigre
Mousseline de panais & de châtaigne, peau de volaille croustillante



Fromage blanc

ou

Saint Félicien à la truffe

ou

Assortiment de Fromages secs - *supplément +3€*

ou

Dessert au Choix

✿ Menu **VÉGÉTARIEN** 29€

Mise en Bouche



Espuma d'hélianthis & de scorsonère, émincé de poireau au Xérès
Noisettes & olives séchées, mandarine, jaune d'œuf coulant cuit au sel & au sucre



Flan à l'échalote noire, crémeux de topinambour au beurre fumé
Tuile perle du Japon & sarrasin, marmelade de citron kalamansi, poudre de citron



Fromage blanc *ou* Dessert au Choix
(assortiment de fromages secs non inclus)

✿ Menu **ENFANT** 15€

Amuse bouche



Poisson *ou* Viande Enfant, garniture du moment



Dessert Enfant

✿ Menu du **JOUR** 26€50

Un menu renouvelé chaque jour de la semaine, à retrouver à l'ardoise.

Servi pour le déjeuner du lundi au vendredi - hors jours fériés

Entrée 8€ - Plat 15€ - Dessert 7€

ou

Formule complète 26€50