

✿ 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 Régal 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 &amp; 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