

LA SALADE ROUGE ET BLANC

Sucrine, Trévis, Bleu du Beaujolais, Saumon Fumé, Cerneaux de Noix
Pomme Acidulée, Avocat et Vinaigrette Celtique

19 €

L'ÉTONNANTE MINUTE DE MAQUEREAU

Une Mimosa sur des Lentilles Vertes au Curcuma

20 €

LES ŒUFS DE LA FERME « LA BÂTIE »

En Meurette Bourguignonne

19 €

LE FONDANT DE LA BASSE-COUR

Marbré de Foie Gras, Jeunes Pousses à l'Huile de Noix de Beaujeu

25 €

LE DUO D'ASPERGES VERTES ET BLANCHES

Crémeux d'Herbes et Rougail aux Agrumes

23 €

LA RAVIOLE OUVERTE D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE

« Tout en Vert » Autour d'une Duxelles de Champignons

23 €



LE DOS DE MERLU

Risotto Carnaroli au Parmesan, Sauce Chorizo

28 €

L'OMBLE CHEVALIER

Dans une Goûteuse Marinière et Printanière de légumes

32 €

LA CLASSIQUE SOLE MEUNIÈRE *selon arrivage*

48 €



LE MIGNON DE PORC EN VIENNOISE (France)

Des Carottes Fondantes et une Fondue d'Oignon Caramélisé

29 €

LE RIS DE VEAU AU SAUTOIR (Italie)

Une Polenta au Piment Doux et le Jus Nourri de Pulpe d'Aromates

37 €

LE BURGER DE BŒUF CHAROLAIS (France)

Comté, Pain artisanal et Frites maison

21 €

L'ENTRECÔTE DE BŒUF DE L'AUBRAC VIGNERONNE (France)

Mousseline de Pommes Charlotte à l'Huile d'Olive

40 €

LA VOLAILLE DE BRESSE À LA CRÈME DE LA MÈRE BLANC (France)

Riz Basmati Bio

32 €

Supplément Morilles

8 €

☞ Tous les plats de la carte sont « Faits Maison », exceptés les Glaces et Sorbets réalisés par des artisans de qualité.
Les plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Une carte indiquant les allergènes contenus dans les plats est à votre disposition sur demande.

Prix taxes et service compris – Rouge & Blanc – Avril 2024

« CLIN D'ŒIL » ROUGE ET BLANC

L'ÉTONNANTE MINUTE DE MAQUEREAU

Une Mimosa sur des Lentilles Vertes au Curcuma

ou

LES ŒUFS DE LA FERME « LA BÂTIE »

En Meurette Bourguignonne



LE DOS DE MERLU

Risotto Carnaroli au Parmesan, Sauce Chorizo

ou

LE MIGNON DE PORC EN VIENNOISE

Des Carottes Fondantes et une Fondue d'Oignon Caramélisé



Fromage ou Choix des Desserts

35 €

ESCAPADE GOURMANDE DANS LES VIGNES

LE DUO D'ASPERGES VERTES ET BLANCHES

Crémeux d'Herbes et Rougail aux Agrumes

ou

LE FONDANT DE LA BASSE-COUR

Marbré de Foie Gras, Jeunes Pousses à l'huile de Noix de Beaujeu

ou

LA RAVIOLE OUVERTE D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE

« Tout en Vert » Autour d'une Duxelles de Champignons



L'OMBLE CHEVALIER

Dans une Goûteuse Marinière et Printanière de Légumes

ou

LE RIS DE VEAU AU SAUTOIR

Une Polenta au Piment Doux et le Jus Nourri de Pulpe d'Aromates

ou

LA VOLAILLE DE BRESSE À LA CRÈME DE LA MÈRE BLANC

Riz Basmati Bio (Supplément Morilles 8€)



Fromage



Choix Des Desserts

54 €

Entrée, Plat,
Fromage ou Dessert

60 €

Entrée, Plat,
Fromage et Dessert

L'ARDOISE DU MARCHÉ Sauf samedi, dimanche et jours fériés

Le Plat du Jour		18 €
Entrée – Plat ou Plat – Dessert		22 €
Entrée – Plat – Dessert	Au déjeuner	26 €
	Au dîner	28 €

FROMAGES

FROMAGE BLANC EN FAISSELLE

à la Crème, Nature ou avec une Giboulée de Fruits Rouges 8 €

LA NOTE FROMAGÈRE

Chèvre Frais du Beaujolais, Ossau-Iraty, Bleu de Bresse, Camembert, Comté fruité 10 €

LA FAMEUSE CERVELLE DES CANUTS COMME À LYON

8 €

DESSERTS

DES FRAISES AU MIEL D'AVENAS, MERINGUETTES ET GLACE FROMAGE BLANC 13 €

LE MACARON AU CHOCOLAT VALRHONA, GANACHE DULCEY ET COULIS PASSION 13 €

L'OMELETTE NORVÉGIENNE « COMME AUTREFOIS » FLAMBÉE AU GRAND-MARNIER 13 €

LE COLONEL « GB » SORBET CITRON VERT ET VODKA ZUBROWSKA 13 €

FRAÎCHEUR EXOTIQUE, TUILES D'AGRUMES ET CRÈME DIPLOMATE 13 €

LE MILLEFEUILLE SABLÉ « CARAMIEL » ET VANILLE POUR LA POMME EN L'AIR 13 €

SORBETS ET GLACES DU MOMENT 12 €

LE CAFÉ OU LE THÉ GOURMAND 16 €

QUELQUES EXEMPLES DE NOTRE CARTE DES VINS

75cl

AOC CRÉMANT DE BOURGOGNE Brut d'Azenay 45 €

AOC CHAMPAGNE BRUT « Sélection Georges Blanc » Duval Leroy 97 €

AOC MÂCON AZÉ Domaine d'Azenay 2022 35 €

AOC BOURGOGNE Château d'Igé 2022 45 €

AOC BEAUJOLAIS « Terre d'Amour » Cuvée Les Maritones, Gilles Gelin 2021 25 €

AOC JULIÉNAS Château des Capitans, Georges Dubœuf 2020 45 €

ICI, NOUS RECYCLONS À 99% NOS DÉCHETS ALIMENTAIRES SUR PLACE.

**NOTRE ENGAGEMENT ET NOTRE PLAISIR : CUISINER POUR VOUS DES PRODUITS DE QUALITÉ,
VOUS GARANTIR L'HYGIÈNE ET LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE DANS LA TRANSPARENCE
DE NOS ÉQUIPEMENTS MODERNES ET LA FORMATION CONTINUE DE NOS ÉQUIPES**

La Volaille de Bresse est la seule à bénéficier d'une Appellation d'Origine Protégée.

Elle est élevée sur parcours herbeux selon les usages locaux traditionnels.

Sa finesse de chair et sa saveur sont dues à la race, au terroir et à une alimentation naturelle à base de céréales et de produits laitiers.

NOUS VOUS INFORMONS QUE NOUS N'ACCEPTONS PAS LES RÈGLEMENTS PAR CHÈQUE

Carte imaginée et proposée par GEORGES BLANC

DIRECTRICE : ASTRID YEREMIAN

CHEF DE CUISINE : LUDOVIC HOCDE

RESPONSABLE RESTAURATION : CHRISTOPHE SCHAAF

Nous vous accueillons tous les jours de 12h00 à 14h00 pour le déjeuner et de 19h00 à 21h00 pour le dîner.