

Chaque jour, le chef et son équipe vous propose une cuisine faite à partir de produits frais et de saison, le plus souvent possible en produits bio et locaux, aucun produits semi-élaborés n'est utilisé, le « Fait-maison » est de rigueur.

C'est donc pour cela que nous proposons une petite carte suivant la saison qui est renouvelée en moyenne, une fois par mois, en fonction des cultures et des éleveurs, c'est donc pour cela que vous ne trouverez pas de sorbet fraise en décembre ou bien de velouté de potiron en juin.

Un soin particulier est pris afin de sélectionner en priorité le meilleur de notre région et d'ailleurs pour votre plaisir gustatif.

La Poularde de Bresse aux Morilles et au Vin Jaune demeure une tradition dans notre maison, en effet celle-ci est affichée à la carte depuis plus de 35ans, améliorée au fur et à mesure que le temps passe au grès de l'évolution de la cuisine, entièrement désossé et cuit en ballotine.

Toutes nos matières premières sont transformées sur place dans notre cuisine, sans aucun produit semi élaboré, c'est donc ainsi que l'on retrouve sur notre carte :

- Mr Roland Gaillard Pisciculture des grottes des Planches  
Pour ses truites de qualité
- Mme Rachel Voisard de Chapelle Voland, en Bresse pour les Poulardes  
Et poulettes de Bresse
- Boulangerie "Le Père Germain", située à Arbois pour les pains Bio
- "Les jardins de l'apprenti" sage", pour les légumes et herbes aromatiques de production Bio, situé à Chatelay.
- La ferme St Joseph à Goux-les-usiers pour ces Porcs bio plein air

Nous vous souhaitons un bon appétit tout en espérant satisfaire vos papilles.



# Carte

## Entrées :

Noix de St Jacques snackées, Siphon de Pomme de terre aux truffes 36 euros

Foie Gras de canard, Pain de Gènes, Chutney et Gelée de Pomme .....30 euros

Rouleau de Truite Fumée au Céleri, Œufs de truite et Kumquat ..... 22 euros

## Plats :

Poularde au Vin Jaune et Morilles, Risotto Arborio au Vieux-Comté...42 euros

Filet de Bœuf, jus réduit, Variante autour de la Pomme de Terre .....37 euros

Le cochon Bio élevé Plein air en 2 services Légumes racines déclinés... 35 euros

Dos de Skrei rôti, Endive braisée à l'orange Céleri rave en 2 façons.....34euros

## Fromages :

Emulsion de Mont d'or, Morteau et Chips topinambour ..... 12 euros

Comté vieille réserve en jeux de textures ..... 10 euros

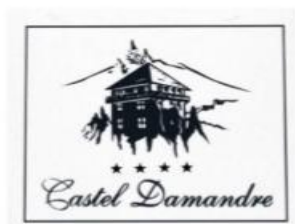
## Desserts :

Biscuit et crémeux Chocolat, Glace au Sapin (prédessert) ..... 10euros

Minestrone d'Ananas à la vanille, crème glacée Coco, (prédessert) .....10 euros

Poire au vin, Sablé Breton, crème aux Marrons et sorbet Poire.....13 euros

Crème brûlée et glace au Vin Jaune, biscuit Arboisien.....13 euros



Tous nos plats sont « Fait Maison » élaborés sur place à partir de produits bruts