Pour Accompagner l'Amuse-bouche…

Un Kir cassis avec notre Mâcon Azé	10 €
Un Brut d'Azenay à la Pêche « façon Bellini »	14 €

Menu Au fil des Saisons

avec Choix

1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert

46 €

A la Carte

La **Salade d'Epeyssoles** — 18 €

Jeunes pousses de notre Jardin, Pastilla Bressane au Miel et Noix,
une Vinaigrette Cardinale

Marinade de **Bœuf** Charolais (France), Velours d'Anchois et Câpres « boutons » — 22 €

Minute de **Rouget Barbet,** Pommes fondantes au Safran — 22 €

La **Truite** du Moulin de l'Etre dans une Marinière d'Aromates et d'Herbes au Vin d'Azé — 28 €

Une **Ballotine fondante de Veau** (France), mijotée « façon Osso Bucco » — 28 €

La **Pièce de Bœuf** (France), une Sauce Choron
et des Pommes Dauphine infusées à la Coriandre — 29 €

Les **Côtelettes d'Agneau** marinées et rôties (France)
Petits pois à la Menthe fraîche et Raisins blonds — 32 €

Menu « Une Envie gourmande »

avec des produits d'exception

1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert

60 €

A la Carte

Mimosa de Homard légèrement fumé, Bouquetière Parisienne — **29 €**

Feuille à feuille d'Artichaut pour le Foie gras de Canard mariné au Porto — **29 €**

Les **Ravioles forestières** d'Escargots de Jean-Luc Martin
à l'Oseille de notre jardin du Bois Blanc — **29 €**

Le **Bar** dans une goûteuse Essence marine — **32 €**

La **Volaille de Bresse** AOP (France) au Suc de Tomate et à l'Estragon
Riz Camarguais parfumé de Serpolet — **32 €**

Notre Savoureux **Vol au vent**
pour un fondant **Ris de Veau** (France) à l'Asperge — **34 €**

Menu « Petite Faim »

(Jusqu'à 10 ans)

Le Burger du « Petit Châtelain » + un Dessert

22 €

Note Fromagère 9 €

La **sélection Fromagère** de Fabien Picard

Le **Fromage blanc** à la Crème d'Etrez

Côté Douceurs 14 €

Soufflé chaud au Grand Marnier, Sorbet Rouge gorge

Tartelette « Chocolat Grand cru » sur un Sablé de Gaudes,
Praliné Pécan à la Fleur de sel

Le **Temps des Fraises** dans un Craquant meringué, Sorbet du Fruit et Coulis

Millefeuille **d'Arlettes** et Pomme en l'air au Caramiel, Mousseline infusée à la Vanille de Madagascar

Assortiment de **Glaces et Sorbets**

Carte imaginée et proposée par **Georges BLANC**
pour **La Terrasse des Etangs**

Tous les plats de la carte sont « Faits Maison », excepté certaines Glaces et Sorbets.
Les plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts issus principalement de l'agriculture locale.

Nous vous informons que nous acceptons tous les moyens de paiements sauf chèques et ANCV.
La carte des allergènes est disponible sur demande.

Prix Taxes et Services compris – Printemps 2024

Clin d'œil à nos Fournisseurs de qualité

Les Saveurs de Bresse

Boulangerie familiale Blanc
à Vonnas (01)
***
Les Jardins d'Epeyssoles
à Vonnas (01)
***
Les Œufs de la Ferme de Cyril Degluaire
à Saint Cyr sur Menthon (01)

La Truite du Moulin de l'Etre
à Polliat (01)
***
Les Volailles du Chapon Bressan et de Miéral
à Montrevel-en-Bresse (01)
***
Laiterie d'Etrez
à Etrez (01)

Le Potager de Laurent Janaudy
en Bordure de Saône (01)
***
Les Légumes de la Ferme des Bioux
à Buellas (01)
***
Les Fromages de Fabien Picard
à Bourg-en-Bresse (01)

Dans le Bugey

La Boucherie Massot
à Izernore (01)

En Dombes

Les Glaces de la Ferme Rimaud
à Chapelle du Châtelard (01)

Dans le Beaujolais

Les Escargots de Jean-Luc Martin
à Quincieux (69)