

Menu du Déjeuner

L'Escale Bressane en Bord de Veyle

3 petites Notes Apéritives



Version estivale pour le **Pigeon** de Pierre-Eudes,
Bouquetière Végétale et Pastilla croustillante au goût profond

OU

La soyeuse **Truite** « Arc-en-Ciel »
élevée dans la source du Moulin de l'Être,
dans la fameuse Marinière d'Aromates et d'Herbes odorantes,
signature de Georges Blanc



Le Suprême de **Poularde de Bresse** maturé,
cuisiné dans une étonnante Marinade lactée,
un délicat Gâteau de Foie Blond comme l'aimait Brillat-Savarin

OU

Avec les Accents de notre Jardin du Bois Blanc,
le **Veau de Lait** et le **Ris** s'offrent l'Osciètre Royal



Exquise délicatesse
d'un Feuille à Feuille **Café-Miel Muscovado**

OU

Le « **BabAbricot** » à l'infusion de Romarin



Un Éventail de **petites Douceurs**
fruitées et chocolatées

195 €

(Hors boisson)

RÉSERVER

Pour accompagner votre repas, nous vous proposons « La Sélection du Sommelier »

3 verres de vin spécialement choisi par notre Chef Sommelier à 140 €

Notre équipe sommellerie se tient à votre disposition.

*Menu valable uniquement au déjeuner, sur réservation et selon disponibilités,
sauf jours de fêtes, veilles de jours de fêtes et évènements.*

Le choix de ce menu doit être indiqué lors de la réservation.