

Menu Au fil des Saisons

avec Choix

1 Entrée + 1 Plat + Fromage <u>ou</u> Dessert	34€
Menu complet (Fromage <u>et</u> Dessert)	38€

A la Carte

La Salade d'Epeyssoles

Bouquet de Sucrine, Artichauts Poivrade, Haricots verts, Avocat,
Tomate mi-confite et une vinaigrette Celtique

14€

Un **Œuf de ferme** mimosa aux Herbes du jardin, Piment doux à l'Huile vierge et Sarriette

15€

Fantaisie de **Cabillaud « Terre et Mer »** aux Condiments et Coco de Paimpol

18€

Bœuf Charolais (France) façon Carpaccio,
une Caesar infusée d'Aromates et Figues rôties au moment

17€



Les fameuses **Ravioles de Langoustines** au jus de Bouillabaisse anisé

25€

La **Truite du Pays** au Vin jaune et Mariage d'Épices,
méli-mélo de Légumes fondants et Oignons glacés

22€

La **Bavette de Bœuf « Label Rouge »** (France), fine Comptée aux Légumes du Soleil,
Sauce Mère

27€

Le **Burger du Châtelain** (France), Pommes Pont Neuf croustillantes

20€

Menu « Entre Bresse et Dombes »

2 Plats emblématiques avec des produits d'exception

Fromage ou Dessert 47€

Fromage et Dessert 52€

A la Carte

Les **Cuisses de Grenouilles** Rana Esculenta
en Persillade « Comme en Dombes »

30€



La **Volaille de Bresse** AOP


dans un Velours d'Estragon, Riz Pilaf au suc de Tomate

29€

Menu « Petite Faim » 15€

(Jusqu'à 10 ans)

Le Burger du « Petit Châtelain » + un Dessert

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

Note Fromagère

7€

L'Assiette de **Fromages** aindinoise

Le **Fromage blanc** à la Crème de Bresse

Côté douceurs

10€

Millefeuille d'Abricots rôtis minute au Romarin, Crème Chiboust et glace Pistache

L'**Éclair** « **Paris-Bresse** » au Caramiel Beurre salé sur un voile de Chocolat noir

« **Le Temps des Pêches** » et une giboulée de Cassis avec un Soufflé glacé à la Verveine odorante et des Meringuettes

Palet au Chocolat « Grand cru » au Pruneau et vieux Maury

Assortiment de **Glaces et Sorbets**

Nous vous informons que nous acceptons tous les moyens de paiements sauf chèques et ANCV.

Prix Taxes et Services compris – Été 2019

Clin d'œil à nos Fournisseurs de qualité

Les Saveurs de Bresse

Boulangerie familiale Blanc
à **Vonnas (01)**

Les Œufs de la Ferme de Cyril Deglulaire
à **Saint Cyr sur Menthon (01)**

La Truite du Moulin de l'Étre
à **Polliat (01)**

Les Volailles du Chapon Bressan
à **Montrevel-en-Bresse (01)**

La Fruitière de Drom
à **Drom (01)**

Les Légumes de Laurent Janaudy
en **Bordure de Saône (01)**

Laiterie d'Étrez
à **Étrez (01)**

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

En Dombes

Homards Acadiens
à **Villars-les-Dombes (01)**

En Saône et Loire

Les Vergers Mâconnais
à **Hurigny (71)**

Dans la Loire

Le Charolais de
Victor Despierres
à **Roanne (42)**