

Au Menu avec Choix

1 Entrée + 1 Plat + Fromage OU Dessert **32€**
(hors plats emblématiques)

Menu complet (Fromage ET Dessert) **37€**
(hors plats emblématiques)

A la Carte


Les Entrées

- La Salade d'Epeysoles 13€
Cœur de Sucrine, Endive Mimosa, Artichauts Poivrade, Avocat et Magret de Canard fumé maison
- Le fameux « Oreiller de la Basse-cour », un Condiment pourpre 17€
- Bœuf Charolais (France) façon Carpaccio,
une Aigrette à l'Essence de Truffe noire et une compotée d'Oignon mauve 17€
- Les Escargots Gros Gris de Jean-Luc Martin « Tout en Vert » autour d'un Œuf poché 17€

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.



« Maître Restaurateur » depuis le 16 juin 2016.

Au fil des Saisons

Ravioles de Langoustines au jus de Bouillabaisse anisé	20€
Le Bar nacré aux graines de Fenouil, une tombée d'Épinards, fleurs de Câpres et Gingembre	24€
L'Onglet de Veau (France) aux petits Oignons caramélisés, des Gnocchi Maison à l'Essence de Saugé odorante	21€
Le Burger du Châtelain (France), Pommes Pont Neuf	20€

2 Plats emblématiques

Les Cuisses de Grenouilles Rana Esculenta en Persillade « Comme en Dombes » 30€

La Volaille de Bresse dans un Velours d'Estragon
et sucs de Tomate acidulés, Riz Pilaf 29€

Entre Bresse et Dombes

avec des produits d'exception

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



L'emblématique Volaille de Bresse dans un Velours d'Estragon
et sucs de Tomate acidulés, Riz Pilaf



Fromages OU Dessert

47€

Fromages ET Dessert

51€

Note Fromagère

7€

L'Assiette des Fromages de Christophe Cuiet

Le Fromage blanc à la Crème

Côté douceurs

10€

Millefeuille de Pommes confites et Mousseline Vanille

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

Tiramisu à l'Amaretto

Caprice Exotique Mangue, Ananas et Agrumes, Meringuettes et sorbet des Iles

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 – Hiver 2019

Clin d'œil régional de 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)**

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

Le Canard de la Ferme de la Chesnaie
à **Dommartin (01)**

Laiterie d'Étrez
à **Étrez (01)**

En Dombes

Christophe Cuinet, Fromager Affineur
à **Villars-les-Dombes (01)**

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

En Saône et Loire

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

Dans le Rhône

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

Les Produits de la Mer
de Jean-Marc Geoffray
à **Chassieu (69)**

et

Grandguillaume
à **Neuville-sur-Saône (69)**

Dans la Loire

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

Les Grenouilles de la Maison Fenouillet
à **Saint-Nizier-sous-Charlieu (42)**