

Les Entrées

La Salade d'Epeysoles Bouquet de Mesclun et Endive Mimosa, Artichauts Poivrade, Avocat et Magret de Canard fumé	13€
Terrine de la Basse-Cour marbrée de Foie gras, un Chutney de Pruneaux à la Cardamome	17€
Faux Filet rôti de Bœuf Charolais (France) en Carpaccio, une Aigrette à la Truffe noire et compotée d'Oignons mauves	17€
Le Saumon fumé Maison au Bois de Hêtre croustille et Beurre aux Agrumes	17€
Les Escargots de Bourgogne Gros Gris de Jean-Luc Martin « Tout en Vert » autour d'un Œuf poché	16€

Nos Plats

Les Cuisses de Grenouilles en Persillade « Comme en Dombes »	30€
Ravioles de Langoustine au jus de Bouillabaisse anisé	21€
Le Bar aux graines de Fenouil, une tombée d'Épinards, Câpres et Gingembre	25€
L'emblématique Volaille de Bresse dans un Velours d'Estragon et suc de Tomate acidulé, Riz Pilaf	29€
Le Burger du Châtelain (France), Pommes Pont Neuf croustillantes	21€
La Côte de Veau (France) mijotée aux petits Oignons et Sauge odorante	29€

Note Fromagère

8€

L'Assiette des **Fromages** du moment

Le **Fromage blanc** à la Crème

Côté douceurs

10€

Millefeuille croquant, Pomme confite et Mousseline Vanille

L'**Éclair « Paris-Bresse »**

au Caramiel Beurre salé sur un voile de Chocolat noir

Tiramisu à l'Amaretto et Spéculoos

Caprice Exotique

Mangue, Ananas et Agrumes, Meringuettes et sorbet des Iles

La **Tarte au Chocolat noir** et Glace Vanille


Assortiment de **Glaces et Sorbets**

Menu « Petite Faim »

(Jusqu'à 10 ans)

15€

Un Burger au Bœuf, Comté avec des Frites + 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



« *Maître Restaurateur* » depuis le 16 juin 2016.

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

Prix Taxes et Services compris – Automne 2018

Clin d'œil d'Epeysoles

La Salade d'Epeysoles

Bouquet de Mesclun et Endive Mimosa, Artichauts Poivrade,
Avocat et Magret de Canard fumé

OU

Le **Saumon fumé** Maison au Bois de Hêtre
croustille et Beurre aux Agrumes

OU

Terrine de la Basse-Cour marbrée de Foie gras,
un Chutney de Pruneaux à la Cardamome



Ravioles de Langoustine

au jus de Bouillabaisse anisé

OU

Le **Bar** aux graines de Fenouil,
une tombée d'Épinards, Câpres et Gingembre

OU

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



Fromages **OU** Dessert au choix

31€

Entre Bresse et Dombes

avec des produits d'exception

Les Cuisses de Grenouilles

en Persillade « Comme en Dombes »



L'emblématique **Volaille de Bresse**

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



Fromages **OU** Dessert

47€

Fromages **ET** Dessert

52€