

**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

**48 €**

**A la Carte**

La **Salade d'Epeyssoles**

**19 €**

*Jeunes pousses de notre Jardin, des Arancini au Miel et Noix,  
une Vinaigrette écarlate*

Mimosa de **Truite** du Moulin de l'Être

**23 €**

Minute de **Rouget Barbet**, Pommes fondantes au Safran

**24 €**



Des **St Jacques** aux Cèpes autour d'un Risotto

**28 €**

De belles **Crevettes** relevées d'une Citronnade de Poireau

**28 €**

Le **Châteaubriand** (France), Sauce Choron,

Des Pommes Paillasson et Molé de Coriandre fraîche

**32 €**

## Menu « Une Envie gourmande »

avec des produits d'exception

1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert

60 €

## A la Carte

Les délicieuses **Ravioles de Homard** dans une Essence marine aux Herbes odorantes **29 €**

Le **Foie gras de Canard** (France) en écorce d'Epices et Chutney de Pamplemousse **29 €**

Les **Escargots** de Jean-Luc Martin en « Croq-jardin » **26 €**



Le **Merlan** dans une Marinière d'Aromates, Herbes et Chardonnay **32 €**

La **Volaille de Bresse** AOP (France) au Savagnin  
Riz Camarguais parfumé de Serpolet **32 €**

L'**Agneau de Lait** (France),  
Fondue de Légumes du Soleil, Pesto végétal légèrement fumé **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'Étrepas

## Côté Douceurs

14 €

Un **Tiramisu** Prunes et Dattes au vieux Maury

La **Crème Brûlée** au Chocolat noir « Grand cru »

**Soufflé chaud** au Grand Marnier

Millefeuille **d'Arlettes** pour la Pomme en l'air au Caramiel

**Parfait glacé** et meringué pour un medley d'Agrumes

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 2025

# 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 Degluair**  
à Saint Cyr sur Menthon (01)

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

\*\*\*

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

\*\*\*

**Laiterie d'Étrez**  
à Étrez (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)

## 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)

## Dans le Bugey

**La Boucherie Massot**  
à Izernore (01)