



Mesdames, Messieurs,

*Avant de découvrir notre carte,
nous vous rappelons que vous devez
**porter le masque entre chaque plat et pour chacun
de vos déplacements***



Nous vous remercions pour votre compréhension.
L'équipe de La Terrasse des Etangs vous souhaite
un très bon appétit.

Menu Au fil des Saisons

avec Choix

1 Entrée + 1 Plat + Fromage ou Dessert 34€

Menu complet (Fromage et Dessert) 38€

A la Carte

La Salade d'Epeyssoles

Bouquet saisonnier, Avocat et Tomates mi-confites,
Cromesquis de Bleu de Bresse et une Vinaigrette à l'Ancienne

15€

Des Ravioles d'Escargot « Petits gris » de Jean-Luc Martin,
Velours d'Ail rose et Huile de Persil

17€

Le Pannequet de Truite du Moulin de l'Etre légèrement fumé,
un Condiment aromatique acidulé

15€

Suggestion Végétale du Moment

14€



La **Pêche de Saône** au Vin jaune et Mariage d'Épices,
Pêle-mêle de Légumes de nos Maraîchers

24€

La **Pièce de Bœuf Black Angus** de Jérôme Curt (France) au Madère,
Pommes Dauphines

28€

La **Canette des Dombes** aux Agrumes et Miel de Figues rôties,
un Pressé d'Aubergines aux Herbes potagères

25€

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

20€

Menu « Une Envie gourmande »

avec des produits d'exception

Fromage ou Dessert 48€

Fromage et Dessert 53€

A la Carte

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

32€



La **Volaille de Bresse** AOP
dans un Velours d'Estragon, Riz Pilaf au suc de Tomate

30€

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.
Les plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts issus principalement de l'agriculture locale*

Note Fromagère

8€

La **sélection Fromagère** de Christophe Cuinet

Le **Fromage blanc** à la Crème d'Étrepz

Côté douceurs

12€

Tartelette minute Chocolat grand cru sur un Sablé de Gaudes,
et Praliné Noisette Pécan à la Fleur de sel

Le **Vacherin** aux Framboises de notre Jardin et Verveine odorante

Le « Temps des **Fraises de mon Enfance** » au Miel acidulé

Soufflé glacé au Romarin, une Nage à l'Abriocot

Assortiment de **Glaces et Sorbets**

Carte imaginée et proposée par **Georges BLANC**
pour **La Terrasse des Etangs**
Chef de Cuisine : **Philippe MAZUIR**

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

Prix Taxes et Services compris – Été 2021

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 Deglulaire
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)**

**Les Pêcheurs de Saône
Franck Deschamps et Fabrice Corrand
à Ozan (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 Viandes de Jérôme Curt
à Vandeins (01)**

En Dombes

**La Fromagerie Cuinet
à Villars-les-Dombes (01)**

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