

## Menu Au fil des Saisons

avec Choix

1 Entrée + 1 Plat + Fromage <u>ou</u> Dessert	34€
Menu complet (Fromage <u>et</u> Dessert)	39€

## A la Carte

### La Salade d'Epeyssoles

*Jeunes pousses de notre Jardin, Chèvre du Mâconnais rôti au Miel et Noix, une Vinaigrette Cardinale*

16€

**Les Escargots** Petits gris de Jean-Luc Martin « Tout en Vert »,  
Emulsion d'Ail rose et Huile de Persil

19€

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

18€

**Des Gyozas « Terre et Mer »**, rafraichis d'Herbes odorantes et Gingembre

18€



Les **Noix de St Jacques** aux Sucrs de Coquillages et Curry vert

27€

Le **Sandre de Saône**, du Fenouil confit et un Velours à la Syrah

27€

Le **Bœuf Black Angus** de Jérôme Curt (France), une Béarnaise  
des Frites de Polenta infusée à la Coriandre

29€

Le **Chevreuil** (Grand-Bretagne) « Grand veneur » au Genévrier et accents cacaotés,  
Quelques Endives braisées aux zestes d'Agrumes

32€

## Menu « Une Envie gourmande »

avec des produits d'exception

Fromage ou Dessert 49€

Fromage et Dessert 54€

## A la Carte

Salade de Homard Bleu à la Parisienne  
aux Trois Saveurs

29€

Les Cuisses de Grenouilles Rana Esculenta  
en Persillade « Comme en Dombes » (selon arrivage)

34€



La Volaille de Bresse AOP (France) au Vin jaune,  
Riz Camarguais parfumé de Serpolet

31€

Le Ris de Veau meunière (France) de la Maison Massot  
dans une version automnale, Mousseline de Pomme de Terre Ratte

32€

La Côte de Bœuf (France) cuite en cocotte  
Pommes Dauphines à la Sauge officinale (pour 2 personnes)

58€

## Menu « Petite Faim »

(Jusqu'à 10 ans)

Le Burger du « Petit Châtelain » + un Dessert

15€

## Note Fromagère

8€

La **sélection Fromagère** de Fabien Picard

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

## Côté Douceurs

12€

**Tartelette** « Chocolat Grand cru » sur un Sablé de Gaudes,  
Praliné Pécan à la Fleur de sel

**Soufflé chaud** au Grand Marnier, Sorbet Rouge gorge

Des **Poires caramélisées** façon Pain perdu à la Cannelle

Les **Arlettes** « Pommes-Coing », Mousseline Pure Vanille de Madagascar,  
un Caramiel servi tiède au Cidre de glace

Assortiment de **Glaces et Sorbets**

Carte imaginée et proposée par **Georges BLANC**  
pour **La Terrasse des Etangs**  
Responsable de restaurant **Sébastien LAURENT**

 *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 – Automne 2022

# 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 Viandes de Jérôme Curt**  
à Vandeins (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)