

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

14€

L'Œuf poché Vigneronne de la ferme Deglulaire

avec les Escargots « Petits gris » de Jean-Luc Martin

17€

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

15€



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

22€

Les fameuses **Ravioles à l'Écrevisse** du Pays dans un jus de Bouillabaisse anisé

25€

La **Pièce de Bœuf Black Angus** de Jérôme Curt (France) au Madère,
Pommes Agata et Cèpes, Sauce Madère

27€

Le **Canard** de la Chesnais au Miel de Figues rôties

et une fondue de Piments doux à la Marjolaine du Jardin du Château

25€

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

20€

Menu « Une Envie gourmande »

avec des produits d'exception

Fromage ou Dessert 47€

Fromage et Dessert 52€

A la Carte

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

30€




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

29€

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*

Note Fromagère

8€

La **sélection Fromagère** de Christophe Cuinet

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

Côté douceurs

11€

La **Pomme** caramélisée minute,
Crème légère à l'infusion de Vanille et Glace à la Crème de Bresse

La **Panouille** bressane et Sorbet « 4 Fleurs »

Palet au Chocolat « Grand cru » et Pruneaux au Vieux Maury

Un Moelleux au **cœur coulant à la Châtaigne**, Sorbet Rouge Gorge

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 – Été 2020

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'Etre
à Polliat (01)

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

Les Pêcheurs de Saône
Franck Deschamps et Fabrice Corrand
à Ozan (01)

Laiterie d'Etrez
à Etrez (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)

En Saône et Loire

Les Vergers Mâconnais
à Hurigny (71)

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