


## Menu Au fil des Saisons

avec Choix

1 Entrée + 1 Plat + Fromage ou Dessert **33€**

Menu complet (Fromage et Dessert) **38€**

## A la Carte

<b>La Salade d'Epeyssoles</b>	14€
Bouquet de Mesclun, Œuf Mimosa, Artichauts Poivrade, Avocat et Pointes d'Asperges blanches, une vinaigrette Celtique	
Des <b>Asperges Vertes</b> et une Mousseline Cressonnière	15€
<b>Bœuf Charolais</b> (France) façon Carpaccio, une Aigrette aux Herbes Aromatiques et une compotée d'Oignon mauve	17€
Les <b>Escargots</b> Gros Gris de Jean-Luc Martin « Tout en Vert » autour d'un Œuf poché	17€
	
<b>Ravioles de Langoustines</b> au jus de Bouillabaisse anisé	23€
Une Royale de <b>Truite du Pays</b> au Vin jaune	22€
L' <b>Onglet de Veau</b> (France), aux petits Oignons et Carottes fondantes, une sauce Madère	22€
Le <b>Burger du Châtelain</b> (France), Pommes Pont Neuf	20€

## Menu « Entre Bresse et Dombes »

2 Plats emblématiques 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 et suc de Tomate acidulé, Riz Pilaf

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*

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

## Note Fromagère

7€

L'Assiette des Fromages de Christophe Cuinet

Le Fromage blanc à la Crème

## Côté douceurs

10€

Millefeuille de Pommes confites et Mousseline Vanille

L'Éclair « Paris-Bresse » au Caramiel Beurre salé sur un voile de Chocolat noir

Tiramisu à l'Amaretto

« Le Temps des Fraises » avec un soufflé Glacé à la Verveine odorante et des meringuettes

Palet au Chocolat « Grand cru » au Pruneau et vieux Maury

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 – Printemps 2019

## **Clin d'œil à nos Fournisseurs de qualité**

### **Les Saveurs de Bresse**

Boulangerie familiale Blanc  
à **Vonnas (01)**

\*\*\*

Les Œufs de la Ferme de Cyril Deglulaire  
à **Saint Cyr sur Menthon (01)**

\*\*\*

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

\*\*\*

Le Canard de la Ferme de la Chesnaie  
à **Dommartin (01)**

\*\*\*

Laiterie d'Étrez  
à **Étrez (01)**

### **En Dombes**

Christophe Cuinet, Fromager Affineur  
à **Villars-les-Dombes (01)**

\*\*\*

Homards Acadiens  
à **Villars-les-Dombes (01)**

### **En Saône et Loire**

Les Vergers Mâconnais  
à **Hurigny (71)**

### **Dans le Rhône**

Les Escargots de Jean-Luc Martin  
à **Quincieux (69)**

\*\*\*

Les Produits de la Mer  
de Jean-Marc Geoffray  
à **Chassieu (69)**

et

Grandguillaume  
à **Neuville-sur-Saône (69)**

### **Dans la Loire**

Le Charolais de Victor Despierres  
à **Roanne (42)**

\*\*\*

Les Grenouilles de la Maison Fenouillet  
à **Saint-Nizier-sous-Charlieu (42)**