



✿ Pour Commencer ✿

Pâté-Croûte par Sébastien Lericolais *ris de veau, foie gras, magret, pistaches...* 18€

Finaliste aux Championnats du Monde de Pâté croûte

Raviole de riz ouverte au Cochon & aux shiitake, sauce huître 16€

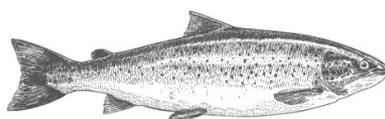
Échalote frite, coriandre & sauce nuóc mam

Sucrine grillée au barbecue, espuma de feta fumée & beignet de parmesan croustillant 15€

Crèmeux de brocoli - végétarien

Crudo de Lieu jaune, gaspacho de melon & pêche 19€

Réduction de melon, tuile de riz, cacahuète & gel de gin aux herbes



✿ Pour Suivre ✿

Pavé de Truite saumonée de Rhône Alpes & sauce matelote au vin blanc et à l'ail 31€

Caviar d'aubergine, tagliatelles de courgette & tartare de courgette

Ombre chevalier des Cévennes cuisson basse température, beurre blanc kombu & sake, réduction de jus de crevette 36€

Poêlée d'haricots coco & de crevettes, noisettes concassées

Crépine d'Agneau aux herbes fraîches, mousse de chèvre frais, jus d'agneau au wasabi & à la moutarde violette 32€

Mousseline de petits pois & combava

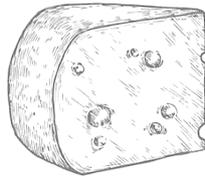
Tomate Cœur de Bœuf servie fraîche & Stracciatella - tomate fumée et confite, siphon stracciatella, olive noire et confiture de tomate verte 16€

Crumble de sarrasin, pickles de melon & gel à l'ail des ours - végétarien

La Suggestion - selon pièce

En entrée, en plat ou en dessert selon l'arrivée du moment !





✿ Fromages ✿

Fromage blanc

Nature ou Crème ou Coulis de fruits rouges ou façon Cervelle des canuts

6€

Saint Félicien à la truffe

Fromage truffé par nos soins

9€

Assortiment de Fromages secs

Sélection de la fromagerie « le Régal du Palais » à Fontaines-sur-Saône

12€



✿ Pour Finir ✿

Sorbets & glaces faits maison - Chocolats Valrhona

Figue rôtie aux épices - figue rôtie, glace maison à la figue, merguez en poudre & en crumble, huile de figuier

9€

Panna cotta au lait d'amande & clafoutis à la mirabelle en crème, mirabelles

Sorbet maison à l'amande & gel pêche

9€

Ganache au chocolat Gianduja, glace maison chocolat, citron confit, biscuit langue de chat & zestes de citron vert

Coulis de chocolat & poudre de citron noir

9€

Ganache à la Fraise, cake au basilic & sauce vierge à la fraise

Sorbet maison au basilic, fraises fraîches & pistou de basilic

9€

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément à la carte.

Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant

Notre Chef est à votre disposition en cas de restriction alimentaire ou d'allergie

Prix nets en euros, taxes et service compris. Origine de nos viandes : France & Allemagne



Menu

* HÔTEL DE LA GARE *

45€

Mise en Bouche



Raviole de riz ouverte au Cochon & aux shiitake, sauce huître
Échalote frite, coriandre & sauce nuóc mam

ou

Pâté-Croûte par notre chef Sébastien Lericolais
Ris de veau, foie gras, magret de canard, pistaches...
Finaliste au Championnat du Monde de Pâté croûte - disponible à emporter !



Pavé de Truite saumonée & sauce matelote au vin blanc et à l'ail
Caviar d'aubergine, tagliatelles de courgette & tartare de courgette

ou

Crépine d'Agneau aux herbes fraîches, mousse de chèvre frais, jus
d'agneau au wasabi & à la moutarde violette
Mousseline de petits pois & combava



Fromage blanc ou Saint Félicien truffé ou Fromages secs
Assortiment de fromages secs supplément +3€

ou

Dessert au choix à la carte



* Menu VÉGÉTARIEN 31€

Mise en Bouche



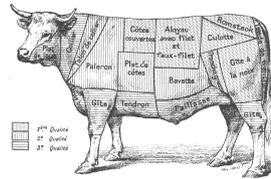
Entrée végétarienne de la carte



Plat végétarien de la carte



Au choix : Fromage blanc *ou* Saint Félicien *ou* Dessert
(assortiment de fromages secs non inclus)



* Menu du JOUR 27€50

*Un menu renouvelé chaque jour de la semaine, à retrouver à l'ardoise
Servi pour le déjeuner du lundi au vendredi - hors jours fériés*

Entrée 8€ - Plat 16€ - Dessert 7€

ou

Formule complète 27€50



* Menu ENFANT 15€

Poisson *ou* Viande Enfant
& garniture du moment



Dessert Enfant