

✿ Pour Commencer ✿

Pâté-Croûte par Sébastien Lericolais *ris de veau, foie gras, magret, pistaches...* 18€
Finaliste aux Championnats du Monde de Pâté croûte

Pressé de pomme de terre au chorizo, beurre foisonné anchois câpres 14€
Riz soufflé, crémeux d'épinard & pousses de moutarde

Gyoza aux légumes, crème coriandre & persil, sriracha maison 17€
Noix de cajou torréfiées au satay - végétarien

Gravlax de cabillaud, betterave, gin, mousseline de chou-fleur fumé 19€
Chips de chou kale & gel betterave



✿ Pour Suivre ✿

Ballotine de lieu noir & haddock, crème palourde, condiment kumquat 28€
Mousseline de carotte à l'estragon, carotte fane glacée, salicorne en tempura

Filet de canette, jus de volaille aux baies roses & pralin graines de courge 31€
Céleri remoulade au curry & flan de céleri

Cœur d'entrecôte de veau, siphon reblochon, jus de veau aux graines de moutarde & au mezcal, pomme paille 34€
Pomme de terre farcie au reblochon & à la poitrine fumée, chips de lard

Panisse, mayonnaise à l'ail façon toum, olive taggiasche & pois chiche, crémeux pois chiche, pois chiche frit 22€
Coulis poivron piquillos & poudre d'olive noire - 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 Cerveille des canuts

6€

Saint Félicien à la truffe

Fromage truffé par nos soins

10€

Assortiment de Fromages secs

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

13€



✿ Pour Finir ✿

Sorbets & glaces faits maison - Chocolats Valrhona

Ananas rôti à la cardamome, ganache noix de coco à la vanille de Madagascar & tuile de sésame noir

Sorbet maison à la coriandre

10€

Kiwi, dôme de chocolat blanc, compotée de kiwi infusée à la menthe & ganache à l'amande

Sorbet maison au citron vert & crumble noisette

10€

Mousse de litchi, gelée de litchi au champagne, crumble noix de coco & noix de pécan

Glace maison à la fleur d'oranger & au litchi

10€

Ganache chocolat noir & café, brookie & copeaux de chocolat Oqo

Glace maison à la fève de tonka, coulis chocolat & caramel

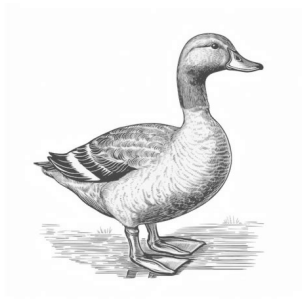
10€

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



Gravlax de cabillaud, betterave, gin, mousseline de chou-fleur fumé
Chips de chou kale & gel betterave

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 !



Ballotine de lieu noir & haddock, crème de palourde, condiment kumquat
Mousseline de carotte à l'estragon, carotte fane glacée & salicorne en tempura

ou

Filet de canette, jus de volaille aux baies roses & pralin graines de courge
Céleri remoulade au curry & flan de céleri

ou

Cœur d'entrecôte de veau, siphon reblochon, jus de veau aux
graines de moutarde & au mezcal Supplément +4€
Pomme de terre farcie au reblochon & à la poitrine fumée, pomme paille



Fromage blanc ou Saint Félicien truffé ou assortiment de Fromages secs
Si assortiment de fromages secs, supplément +3€

ou

Dessert au choix à la carte

