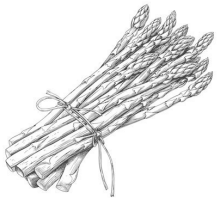


Pour Commencer

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

Aile de raie en effiloché & œufs façon mimosas, asperges & herbes 15€
Mayonnaise au fumet de poisson & noix de cajou

Panna cotta de persil plat & crémeux de carotte au cumin 14€
Poireaux confits et frits, gel persil & livèche - végétarien

La Suggestion

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

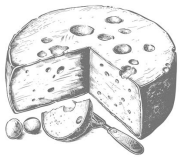
Pour Suivre

Pavé d'espadon, tartare de crevette flambé au pastis & jus de crabe 29€
Houmous de pois chiches au fenouil & tombée de fenouil aux olives taggiasche

Picanha de boeuf charolais, pleurotes de Curis au Mont d'Or, crémeux de champignons de Paris & jus de bœuf à la moelle 33€
Pressé de pomme de terre au beurre fumé & chips de pomme de terre ratte

Asperges vertes & blanches grillées, siphon de maïs au fromage de brebis
Coulis de cresson & d'asperge, popcorn de maïs - végétarien 24€

le Collège Culinaire de France · Institut Culinaire Disciples Escoffier · Les Toques Blanches Lyonnaises · 2024 Gault&Millau Table Gourmande · Grand Prix 2023 Le Tour des Cartes · Star Wine List of the Year · Association Française des Maîtres Restaurateurs



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 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

Pavlova revisitée - meringue, ganache framboise, sorbet fraise, gel menthe
Fraises fraîches & coulis de fruits rouges 10€

Rhubarbe en compote & patate douce confite au sirop de lavande,
ganache amande & coulis de mangue 10€
Muesli & glace maison à la lavande

Tarte au chocolat noir - *10 minutes de préparation* 10€
Pâte brisée & cœur coulant au chocolat noir extrabitter
Ganache au chocolat extra bitter, crumble noisette & glace maison au pralin noisette

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

❀ ❀ ❀

Aile de raie en effiloché & œufs façon mimosas, asperges & herbes
Mayonnaise au fumet de poisson & noix de cajou

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 d'espadon, tartare de crevette flambé au pastis & jus de crabe
Houmous de pois chiches au fenouil & tombée de fenouil aux olives taggiasche

ou

Picanha de boeuf charolais, pleurotes de Curis au Mont d'Or,
crémeux de champignons de Paris & jus de bœuf à la moelle
Pressé de pomme de terre au beurre fumé & chips de pomme de terre ratte

ou

La Suggestion - selon arrivage
En entrée, en plat ou en dessert selon l'arrivage du moment

❀ ❀ ❀

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

Menu VÉGÉTARIEN 35€

Mise en Bouche

❀ ❀ ❀

Entrée végétarienne de la carte

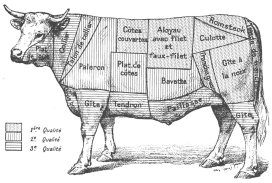
❀ ❀ ❀

Plat végétarien de la carte

❀ ❀ ❀

Fromages *ou* Dessert à la carte

Assortiment de fromages secs supplément +3€



Menu du JOUR 28€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 8€

ou

Formule complète 28€50

Menu ENFANT 15€

Poisson *ou* Viande Enfant

& garniture du moment

❀

Dessert Enfant