



✿ Pour Commencer ✿

Pâté-Croûte par Sébastien Lericolais 18€

Finaliste au Championnat du Monde de Pâté-Croûte

Maquereau en rilette, mousse de beurre fumé & focaccia au thym 16€

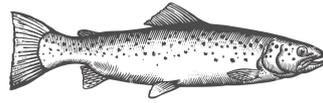
Pickles de poivre vert, gel vin blanc & jaune d'œuf râpé

Betterave & Chou - purée de betterave rouge, chou pointu au barbecue et chou rouge en coleslaw, moutarde violette & voile de riz 15€

Betterave Chiogga au vinaigre de sureau & chips de riz - végétarien

Gravlax de Lieu noir à l'épice sumac, dés de ris de veau poêlés 22€

Pain de maïs au beurre noisette, piment vert en tempura & coulis de poivron piquillos



✿ Pour Suivre ✿

Pavé de Cabillaud à la plancha, carpaccio de cabillaud aux graines de fenouil & aux baies roses, coulis de cresson & huile au charbon 33€

Tombée de poireau à la laitue de mer

Araignée de Cochon fumée aux noix de Grenoble, caillette de pied de cochon au foie de volaille & aux épinards, jus de cochon à l'anchois 31€

Endive au lard di Colonnata

Effiloché d'aile de Raie laquée au fumet de poisson & jus de mandarine 31€

Céleri : céleri en siphon, céleri poêlé & chips de céleri

L'Asperge - asperge croquante, asperge en salade, crème d'asperge, poêlée d'oignons cébettes & de shiitake, huile d'aneth 22€

Purée de champignons shiitake de Curis au Mont d'Or - végétarien

La Suggestion - selon pièce

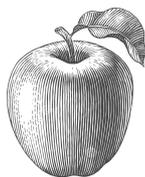
En entrée, en plat ou en dessert selon l'arrivage du moment !





✿ 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

- Biscuit au beurre, crème citron vert, espuma au foin & gel de chèvre frais
Sorbet maison au citron noir Zatar & tuile de yaourt 9€
- Entremet Sésame, Caramel & Whisky - sablé breton au cacao noir & au sésame torréfié, croustillant sésame noir, ganache & coulis caramel whisky
Glace maison au sésame noir 9€
- Pomme & Aneth - tartare de pomme Granny Smith, huile d'olive à l'aneth, éclats de meringue, gel pomme & aneth, compote de pomme
Glace maison à l'huile d'olive, poudre d'olive noire 9€
- Millefeuille revisité au Chocolat - ganache chocolat noir Komuntu, tuile d'Arlette, coulis chocolat noir & gingembre confit
Sorbet maison au gingembre 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



Maquereau en rillettes, mousse de beurre fumé & focaccia au thym

Pickles de poivre vert, gel vin blanc & jaune d'œuf râpé

ou

Betterave & Chou - purée de betterave rouge, chou pointu au barbecue
et chou rouge en coleslaw, moutarde violette & voile de riz

Betterave Chiogga au vinaigre de sureau & chips de riz

ou

Pâté-Croûte par notre chef Sébastien Lericolais

Finaliste au Championnat du Monde de Pâté - Croûte

Disponible à emporter !



Effiloché d'aile de Raie laquée au fumet de poisson & jus de mandarine

Céleri : céleri en siphon, céleri poêlé & chips de céleri

ou

Araignée de Cochon fumée aux noix de Grenoble, caillette de pied de
cochon au foie de volaille & aux épinards, jus de cochon à l'anchois

Endive au lard di Colonnata

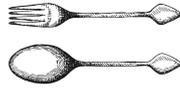


Fromage blanc, Saint Félicien truffé ou Fromages secs

Assortiment de fromages secs supplément +3€

ou

Dessert au choix à la carte



* Menu VÉGÉTARIEN 35€

Mise en Bouche



Betterave & Chou - purée de betterave rouge, chou pointu au barbecue et chou rouge en coleslaw, moutarde violette & voile de riz

Betterave Chiogga au vinaigre de sureau & chips de riz

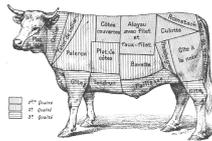


L'Asperge - asperge croquante, asperge en salade, crème d'asperge, poêlée d'oignons cébettes & de shiitake, huile d'aneth

Purée de champignons shiitake de Curis au Mont d'Or



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€

Amuse bouche



Poisson *ou* Viande Enfant, garniture du moment



Dessert Enfant