



✿ Pour Commencer ✿

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

Finaliste aux Championnats du Monde de Pâté croûte

Crèmeux de petits pois, crevettes en salpicon & salicorne 16€

Chips de peau de poisson

Socca de Pois chiche à l'olive noire, pistou d'herbes & fenouil 15€

Houmous & tapenade d'olive Taggiasche - végétarien

Crudo de Pageot, tagliatelles de sarrasin & chèvre frais aux herbes 18€

Betterave en pickles & gel de verjus



✿ Pour Suivre ✿

Thon rouge fumé au bois de hêtre, tartare de thon & poutargue 36€

Ragoût de moules & de petits pois au barbecue, estragon & verveine

Filet de Canette à la plancha, jus au poivre & rhubarbe 34€

Polenta crémeuse au gorgonzola, purée de rhubarbe à l'ail noir & fricassée de foie de volaille

Gigot d'Agneau grillé, jus d'agneau à l'ail & confiture de tomate verte 31€

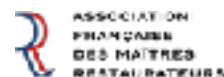
Aubergine en galette & condiment à l'ail

Confit d'oignons rouges, sabayon au piment Gochujang & cancoillotte 16€

Copeaux de mimolette vieille, jaune d'œuf confit - 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 Cerveille 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

- Soupe de fraises fumées, stracciatella & coulis de poivron piquillos
Sorbet maison fraise & menthe 9€
- Tapioca façon riz au lait, caramel beurre salé & granola maison
Glace maison au yaourt à la grecque 9€
- Parfait glacé framboise & lavande, crémeux d'asperge & framboises
Écrasé de framboise, huile d'olive & éclats de meringue 9€
- Cornbread de maïs, glace maison au miel & au mezcal
Crémeux de maïs, popcorn & pollen de Quincieux 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



Crèmeux de petits pois, crevettes en salpicon & salicorne
Chips de peau de poisson

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 !



Filet de Dorade Royale à la plancha & tartare de thon
Ragoût de moules & de petits pois au barbecue, estragon & verveine

ou

Gigot d'Agneau grillé, jus d'agneau à l'ail & confiture de tomate verte
Aubergine en galette & condiment à l'ail



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



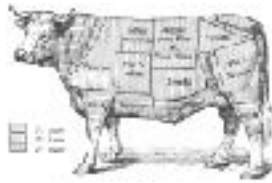
Entrée végétarienne de la carte



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€

Amuse bouche



Poisson *ou* Viande Enfant, garniture du moment



Dessert Enfant