

Le Menu Dégustation

L'œuf parfait en brioche et morilles à la crème de Bresse

Perfect egg in brioche and morel mushrooms in cream sauce from Bresse region



Le rouget grondin façon bouillabaisse, filet snacké, pommes de terre grenaille, aïoli et soupe de poisson

Red mullet bouillabaisse-style, snacked filet; boiled potatoes, aioli and fish soup



Le veau, longe rôtie au sautoir, asperges vertes glacées et texture de pommes de terre, jus court

Roasted loin of veal, glazed green asparagus, fine purée and mash potatoes, straight juice



La rhubarbe légèrement pochée et la framboise fraîche, en gelée et glacée

Slightly poached rhubarb and raspberry variations, fresh, in jelly and iced

90,00 €uros

Servi pour le dîner du mardi au samedi
Served for dinner only from Tuesday to Saturday