



CARTE DU MIDI



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



C'est avec passion et conviction que nous avons sélectionné des producteurs respectueux d'une agriculture raisonnée pour vos assiettes. Notre volonté étant de vous proposer des produits de qualité et de saison.

LE MENU DE LA SEMAINE

Entrée + Plat ou Plat + Dessert	29€
---------------------------------	-----

Entrée + Plat + Dessert	33€
-------------------------	-----

LE MENU DU CHEF

Entrée + Plat + Dessert	49€
-------------------------	-----

LE MENU DU GONE - Moins de 12 ans

Plat + Dessert	15€
----------------	-----

TAPAS, À PARTAGER... OU PAS !

CROQUETTE DE BOUDIN BASQUE	12€
Sauce épicée	

GRAVELAX DE SAUMON AUX AGRUMES	13€
Crème ciboulette	

ÉPAULE IBÉRIQUE	14€
Manchego	

Tarifs TTC service compris.

Information allergènes à disposition au bar ou auprès de notre équipe.



LE MENU DE LA SEMAINE

• *Midi* •

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT - 29€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 33€

ENTRÉES - 12€

Velouté de champignons, crème montée à la truffe

OU

Tartare de saumon Bomlo, lait d'amande, vinaigre de Xérès

PLATS - 20€

Longe de veau, risotto de Fregola Sarda aux champignons, jus corsé

OU

Poisson retour de pêche, mousseline de panais poire, huile vierge

DESSERTS - 10€

Marmelade de figues, crème tiramisu

OU

Fromage affiné de la fromagerie Neuvilleoise

Tarifs TTC service compris.

Information allergènes à disposition au bar ou auprès de notre équipe.



LE MENU DU CHEF

• *Midi & Soir* •

.....

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 49€

ENTRÉES

ŒUF PARFAIT

Poêlée de champignons des bois, émulsion au lard fumé

FOIE GRAS POÊLÉ

Navet boule d'or et salicorne, jus au curry vert

PLATS

PALOMITA DE COCHON ROUGE DE CASTILLE

Courge braisée au thym, jus au citron confit

DAURADE DE LA BAIE DE CANNES

Pulpe de cèleri caramélisée, huile vierge à la pomme verte

POLENTA POÊLÉE

Bergamote, oignons caramélisés, jus corsé végétal à la sarriette

DESSERTS

MOUSSE CHOCOLAT TIÈDE

Sorbet à la pomme verte et coriandre

SOUPE DE POIRE

Crème de mascarpone, gelée à l'amaretto, glace au yaourt grec

COURGE & CRÈMEUX CITRON

Biscuit à la camomille et sorbet à l'orange sanguine

CHOCOLAT KALINGO

Noix de coco et aneth, crème glacée au gingembre

Tarifs TTC service compris.

Information allergènes à disposition au bar ou auprès de notre équipe.



CARTE DU SOIR



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

LE MENU DU CHEF

• Midi & Soir •

.....

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 49€

ENTRÉES

ŒUF PARFAIT

Poêlée de champignons des bois, émulsion au lard fumé

FOIE GRAS POÊLÉ

Navet boule d'or et salicorne, jus au curry vert

PLATS

PALOMITA DE COCHON ROUGE DE CASTILLE

Courge braisée au thym, jus au citron confit

DAURADE DE LA BAIE DE CANNES

Pulpe de céleri caramélisée, huile vierge à la pomme verte

POLENTA POÊLÉE

Bergamote, oignons caramélisés, jus corsé végétal à la sarriette

DESSERTS

MOUSSE CHOCOLAT TIÈDE

Sorbet à la pomme verte et coriandre

SOUPE DE POIRE

Crème de mascarpone, gelée à l'amaretto, glace au yaourt grec

COURGE & CRÉMEUX CITRON

Biscuit à la camomille et sorbet à l'orange sanguine

CHOCOLAT KALINGO

Noix de coco et aneth, crème glacée au gingembre

Tarifs TTC service compris.

Information allergènes à disposition au bar ou auprès de notre équipe.

LE MENU SIGNATURE

- du lundi au vendredi : soir •
- du samedi au dimanche : midi & soir •

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 59€

ENTRÉES

RIS DE VEAU, SUCRINE BRAISÉE

Matignon de légumes, jus au verjus

OIGNON CONFIT, GLACE À LA TRUFFE

Sabayon au vinaigre de cidre, noix fraîches

PLATS

SUPRÊME DE CANETTE DES DOMBES

Girolles, fruits d'automne, jus corsé

NOIX DE SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SAINT-BRIEUC

Panais et poire fraîche, jus de veau à la fève de tonka

POLENTA POÊLÉE

Bergamote, oignons caramélisés, jus corsé végétal à la sarriette

DESSERTS

MOUSSE CHOCOLAT TIÈDE

Sorbet à la pomme verte et coriandre

SOUPE DE POIRE

Crème de mascarpone, gelée à l'amaretto, glace au yaourt grec

COURGE & CRÉMEUX CITRON

Biscuit à la camomille et sorbet à l'orange sanguine

CHOCOLAT KALINGO

Noix de coco et aneth, crème glacée au gingembre

Tarifs TTC service compris.

Information allergènes à disposition au bar ou auprès de notre équipe.



NOTRE CARTE DE SAISON

TAPAS, À PARTAGER... OU PAS !

CROQUETTE DE BOUDIN BASQUE	12€
Sauce épicée	
GRAVELAX DE SAUMON AUX AGRUMES	13€
Crème ciboulette	
ÉPAULE IBÉRIQUE	14€
Manchego	

ENTRÉES

RIS DE VEAU, SUCRINE BRAISÉE	24€
Matignon de légumes, jus au verjus	
OIGNON CONFIT, GLACE À LA TRUFFE 	16€
Sabayon au vinaigre de cidre, noix fraîches	
ŒUF PARFAIT	19€
Poêlée de champignons des bois, émulsion au lard fumé	
FOIE GRAS POÊLÉ	18€
Navé boule d'or et salicorne, jus au curry vert	

LE MENU DU GONE - Moins de 12 ans

Plat + Dessert - selon les inspirations de saison	15€
---	-----



PLATS

SUPRÊME DE CANETTE DES DOMBES	36€
Girolles, fruits d'automne, jus corsé	
NOIX DE SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SAINT-BRIEUC	34€
Panais et poire fraîches, jus de veau à la fève de tonka	
POLENTA POÊLÉE, BERGAMOTE 	24€
Oignons caramélisés, jus corsé végétal à la sarriette	
PALOMITA DE COCHON ROUGE DE CASTILLE	31€
Courge braisée au thm, jus au citron confit	
DAURADE DE LA BAIE DE CANNES	30€
Pulpe de céleri caramélisée, huile vierge à la pomme verte	
LE FILET DE BŒUF - SUGGESTION DU CHEF	
Consultez nos équipes pour connaître la recette du moment - <i>Hors menu</i>	

FROMAGES LE GONÉ → À Neuville-sur-Saône

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS	11€
Chutney de fruits de saison	

DESSERTS

MOUSSE CHOCOLAT TIÈDE	12€
Sorbet à la pomme verte et coriandre	
SOUPE DE POIRE	12€
Crème de mascarpone, gelée à l'amaretto, glace au yaourt grec	
COURGE, CRÉMEUX CITRON	12€
Biscuit à la camomille et sorbet à l'orange sanguine	
CHOCOLAT KALINGO	12€
Noix de coco et aneth, crème glacée au gingembre	