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

GRAVLAX 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 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 & 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.

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 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 & 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 fraiches

PLATS

SUPRÊME DE CANETTE DES DOMBES
Poêlée de champignons des bois, fruits d'automne, jus corsé

NOIX DE SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SAINT-BRIEUC
Panais et poire fraiche, 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 fraiches

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€

Tarifs TTC service compris.
Information allergènes à disposition au bar ou auprès de notre équipe.

PLATS

SUPRÈME 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 fraiches, 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 cèleri caramélisée, huile vierge à la pomme verte

LE FILET DE BŒUF - SUGGESTION DU CHEF
Consultez nos équipes pour connaitre la recette du moment - *Hors menu*

FROMAGES LE GONE – 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

Tarifs TTC service compris.
Information allergènes à disposition au bar ou auprès de notre équipe.