

Pour Commencer

La Salade du Quai pour l'Automne 15 €

Bouquet de Mesclun, Endive, Artichaut « Poivrade », Pommes de terre Safranées et Truite fumée

L'Œuf de ferme en Meurette Mâconnaise au Chardonnay.....16 €

Minute de **Maquereau** sur une Grecque Maraichère au Miel et Estragon 16 €

L'Épaule de Cochon confite en gelée persillée et Lentilles vertes du Puy..... 14 €

Ravioles d'Escargots de Bourgogne aux Herbes potagères et Ail doux 16 €

Terrine de **Foie Gras de Canard**, un Chutney Figue..... 19 €

De Mer et d'Eau douce

Le **Bar** dans une Marinière d'Aromates et Herbes odorantes,

Fondue de Fenouil et Epinard Ail-Muscade23 €

Des **Gambas** et un Risotto vénéré, sauce Homardine 24 €

Cuisses de Grenouilles persillées « comme en Dombes », Pommes grenailles

En Entrée (6 pièces)..... 18€

En Plat (10 pièces)..... 30€

Une Envie de Viande

La Joue de Bœuf (France) vigneronne et Macaroni	24 €
Un Carré d'Agneau rôti, le jus nourri aux Condiments, Semoule et Légumes du Soleil	27 €
La belle Côte de Veau (France) mijotée au Sautoir sur une fondue d'Echalote, Polenta Forestière.....	28 €
L' Entrecôte Charolaise (France), avec une Béarnaise, des Pommes frites Maison et un Bouquet de Mesclun	27 €
L'Emblématique Poulet de Bresse AOP à la Crème selon la Mère Blanc, Riz Basmati	28 €
<i>avec des Morilles +8 €</i>	

Menu Enfant

Présenté séparément (jusqu'à 10 ans)

14 €

La volaille de Bresse est la seule à bénéficier d'une Appellation d'Origine Protégée.

Elle est élevée sur parcours herbeux selon les usages locaux traditionnels.

Sa finesse de chair et sa saveur sont dues à la race, au terroir et à une alimentation naturelle à base de céréales et produits laitiers.

Petite Faim côté Saône

L'Épaule de Cochon confite en gelée persillée
et Lentilles vertes du Puy



La Joue de Bœuf *(France)*
vigneronne et Macaroni



Fromage Blanc en Faisselle
et Crème de Bresse AOP

ou

Le choix des Desserts

33 €

Une Envie Gourmande

Terrine de Foie Gras de Canard, un Chutney Figue

ou

Minute de Maquereau

sur une Grecque Maraîchère au Miel et Estragon



Ravioles d'Escargots de Bourgogne
aux Herbes potagères et Ail doux

ou

Le Bar dans une Marinière d'Aromates
et Herbes odorantes,

Fondue de Fenouil et Epinard Ail-Muscade



La belle Côte de Veau *(France)* mijotée au Sautoir
sur une fondue d'Echalote, Polenta Forestière

ou

L'Emblématique Poulet de Bresse AOP
à la Crème selon la Mère Blanc, Riz Basmati
avec des Morilles + 8 €



Fromage et le choix des Desserts

1 Entrée + 1 Plat + Fromage et Dessert 47 €

ou

Menu complet à votre choix 57 €

Midi Express

avec au choix



**Le choix parmi 2 Entrées + Le choix parmi 2 Plats
+ Le choix d'un Fromage ou Dessert**

 **Au déjeuner**

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 18 €

** servi tous les jours au déjeuner sauf les samedis,
dimanches et jours fériés*



Tous les plats de la carte sont « Faits Maison », excepté les Glaces et Sorbets Les plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Une carte indiquant les allergènes contenus dans les plats est à votre disposition sur demande.

Nous vous accueillons tous les jours, jusqu'à 14h00 pour le déjeuner et 21h30 pour le dîner

Nous informons notre aimable clientèle que nous acceptons tous les moyens de paiements sauf chèques et ANCV

Prix taxes et service compris – Saint Laurent – Automne 2020