

Menu excellence :
Fromage ou farandole de desserts : 55.00€
Fromage et farandole de desserts : 60.00€

Marbré de saumon et pétoncles à l'aneth, crème acidulée aux œufs de hareng
et saint Jacques snackée (BCDN)

Ou Pâté croute de gibier, confiture d'oignons et médaillon de foie gras (ACL)

Grenouilles fraîches au beurre de Bresse à la persillade

Ou Filet de dorade sur un velours de céleri (ADIL)

Ou Cassolette de lotte sauce crustacés (GAIBL)

Demi magret de canard au cassis, crêpes parmentier (AGL)

Ou Paleron de veau forestier (AG)

Ou Poulet de ferme de la famille Trompille à la crème, crêpes Parmentier

Ou Ris de veau au Porto, poêlée de légumes de saison (GAL)

Faisselle à la crème ou Assiette de fromages (G)

Ou Farandole de desserts (ACEGHK)

Il se peut que le service soit un peu long,

Jean Michel est seul en cuisine, travaille des produits frais, qu'il cuisine essentiellement à la minute, pour conserver la qualité et mieux vous servir

Merci de votre compréhension



Menu excellence :
Fromage ou farandole de desserts : 55.00€
Fromage et farandole de desserts : 60.00€

Marbré de saumon et pétoncles à l'aneth, crème acidulée aux œufs de hareng
et saint Jacques snackée (BCDN)

Ou Pâté croute de gibier, confiture d'oignons et médaillon de foie gras (ACL)

Grenouilles fraîches au beurre de Bresse à la persillade

Ou Filet de dorade sur un velours de céleri (ADIL)

Ou Cassolette de lotte sauce crustacés (GAIBL)

Demi magret de canard au cassis, crêpes parmentier (AGL)

Ou Paleron de veau forestier (AG)

Ou Poulet de ferme de la famille Trompille à la crème, crêpes Parmentier

Ou Ris de veau au Porto, poêlée de légumes de saison (GAL)

Faisselle à la crème ou Assiette de fromages (G)

Ou Farandole de desserts (ACEGHK)

Il se peut que le service soit un peu long,

Jean Michel est seul en cuisine, travaille des produits frais, qu'il cuisine essentiellement à la minute, pour conserver la qualité et mieux vous servir

Merci de votre compréhension



Menu excellence :
Fromage ou farandole de desserts : 55.00€
Fromage et farandole de desserts : 60.00€

Marbré de saumon et pétoncles à l'aneth, crème acidulée aux œufs de hareng
et saint Jacques snackée (BCDN)

Ou Pâté croute de gibier, confiture d'oignons et médaillon de foie gras (ACL)

Grenouilles fraîches au beurre de Bresse à la persillade

Ou Filet de dorade sur un velours de céleri (ADIL)

Ou Cassolette de lotte sauce crustacés (GAIBL)

Demi magret de canard au cassis, crêpes parmentier (AGL)

Ou Paleron de veau forestier (AG)

Ou Poulet de ferme de la famille Trompille à la crème, crêpes Parmentier

Ou Ris de veau au Porto, poêlée de légumes de saison (GAL)

Faisselle à la crème ou Assiette de fromages (G)

Ou Farandole de desserts (ACEGHK)

Il se peut que le service soit un peu long,

Jean Michel est seul en cuisine, travaille des produits frais, qu'il cuisine essentiellement à la minute, pour conserver la qualité et mieux vous servir

Merci de votre compréhension



Menu excellence :
Fromage ou farandole de desserts : 55.00€
Fromage et farandole de desserts : 60.00€

Marbré de saumon et pétoncles à l'aneth, crème acidulée aux œufs de hareng
et saint Jacques snackée (BCDN)

Ou Pâté croute de gibier, confiture d'oignons et médaillon de foie gras (ACL)

Grenouilles fraîches au beurre de Bresse à la persillade

Ou Filet de dorade sur un velours de céleri (ADIL)

Ou Cassolette de lotte sauce crustacés (GAIBL)

Demi magret de canard au cassis, crêpes parmentier (AGL)

Ou Paleron de veau forestier (AG)

Ou Poulet de ferme de la famille Trompille à la crème, crêpes Parmentier

Ou Ris de veau au Porto, poêlée de légumes de saison (GAL)

Faisselle à la crème ou Assiette de fromages (G)

Ou Farandole de desserts (ACEGHK)

Il se peut que le service soit un peu long,

Jean Michel est seul en cuisine, travaille des produits frais, qu'il cuisine essentiellement à la minute, pour conserver la qualité et mieux vous servir

Merci de votre compréhension



Menu excellence :
Fromage ou farandole de desserts : 55.00€
Fromage et farandole de desserts : 60.00€

Marbré de saumon et pétoncles à l'aneth, crème acidulée aux œufs de hareng
et saint Jacques snackée (BCDN)

Ou Pâté croute de gibier, confiture d'oignons et médaillon de foie gras (ACL)

Grenouilles fraîches au beurre de Bresse à la persillade

Ou Filet de dorade sur un velours de céleri (ADIL)

Ou Cassolette de lotte sauce crustacés (GAIBL)

Demi magret de canard au cassis, crêpes parmentier (AGL)

Ou Paleron de veau forestier (AG)

Ou Poulet de ferme de la famille Trompille à la crème, crêpes Parmentier

Ou Ris de veau au Porto, poêlée de légumes de saison (GAL)

Faisselle à la crème ou Assiette de fromages (G)

Ou Farandole de desserts (ACEGHK)

Il se peut que le service soit un peu long,

Jean Michel est seul en cuisine, travaille des produits frais, qu'il cuisine essentiellement à la minute, pour conserver la qualité et mieux vous servir

Merci de votre compréhension



Menu excellence :
Fromage ou farandole de desserts : 55.00€
Fromage et farandole de desserts : 60.00€

Marbré de saumon et pétoncles à l'aneth, crème acidulée aux œufs de hareng
et saint Jacques snackée (BCDN)

Ou Pâté croute de gibier, confiture d'oignons et médaillon de foie gras (ACL)

Grenouilles fraîches au beurre de Bresse à la persillade

Ou Filet de dorade sur un velours de céleri (ADIL)

Ou Cassolette de lotte sauce crustacés (GAIBL)

Demi magret de canard au cassis, crêpes parmentier (AGL)

Ou Paleron de veau forestier (AG)

Ou Poulet de ferme de la famille Trompille à la crème, crêpes Parmentier

Ou Ris de veau au Porto, poêlée de légumes de saison (GAL)

Faisselle à la crème ou Assiette de fromages (G)

Ou Farandole de desserts (ACEGHK)

Il se peut que le service soit un peu long,

Jean Michel est seul en cuisine, travaille des produits frais, qu'il cuisine essentiellement à la minute, pour conserver la qualité et mieux vous servir

Merci de votre compréhension



Menu excellence :
Fromage ou farandole de desserts : 55.00€
Fromage et farandole de desserts : 60.00€

Marbré de saumon et pétoncles à l'aneth, crème acidulée aux œufs de hareng
et saint Jacques snackée (BCDN)

Ou Pâté croute de gibier, confiture d'oignons et médaillon de foie gras (ACL)

Grenouilles fraîches au beurre de Bresse à la persillade

Ou Filet de dorade sur un velours de céleri (ADIL)

Ou Cassolette de lotte sauce crustacés (GAIBL)

Demi magret de canard au cassis, crêpes parmentier (AGL)

Ou Paleron de veau forestier (AG)

Ou Poulet de ferme de la famille Trompille à la crème, crêpes Parmentier

Ou Ris de veau au Porto, poêlée de légumes de saison (GAL)

Faisselle à la crème ou Assiette de fromages (G)

Ou Farandole de desserts (ACEGHK)

Il se peut que le service soit un peu long,

Jean Michel est seul en cuisine, travaille des produits frais, qu'il cuisine essentiellement à la minute, pour conserver la qualité et mieux vous servir

Merci de votre compréhension



Menu excellence :
Fromage ou farandole de desserts : 55.00€
Fromage et farandole de desserts : 60.00€

Marbré de saumon et pétoncles à l'aneth, crème acidulée aux œufs de hareng
et saint Jacques snackée (BCDN)

Ou Pâté croute de gibier, confiture d'oignons et médaillon de foie gras (ACL)

Grenouilles fraîches au beurre de Bresse à la persillade

Ou Filet de dorade sur un velours de céleri (ADIL)

Ou Cassolette de lotte sauce crustacés (GAIBL)

Demi magret de canard au cassis, crêpes parmentier (AGL)

Ou Paleron de veau forestier (AG)

Ou Poulet de ferme de la famille Trompille à la crème, crêpes Parmentier

Ou Ris de veau au Porto, poêlée de légumes de saison (GAL)

Faisselle à la crème ou Assiette de fromages (G)

Ou Farandole de desserts (ACEGHK)

Il se peut que le service soit un peu long,

Jean Michel est seul en cuisine, travaille des produits frais, qu'il cuisine essentiellement à la minute, pour conserver la qualité et mieux vous servir

Merci de votre compréhension



Menu excellence :
Fromage ou farandole de desserts : 55.00€
Fromage et farandole de desserts : 60.00€

Marbré de saumon et pétoncles à l'aneth, crème acidulée aux œufs de hareng
et saint Jacques snackée (BCDN)

Ou Pâté croute de gibier, confiture d'oignons et médaillon de foie gras (ACL)

Grenouilles fraîches au beurre de Bresse à la persillade

Ou Filet de dorade sur un velours de céleri (ADIL)

Ou Cassolette de lotte sauce crustacés (GAIBL)

Demi magret de canard au cassis, crêpes parmentier (AGL)

Ou Paleron de veau forestier (AG)

Ou Poulet de ferme de la famille Trompille à la crème, crêpes Parmentier

Ou Ris de veau au Porto, poêlée de légumes de saison (GAL)

Faisselle à la crème ou Assiette de fromages (G)

Ou Farandole de desserts (ACEGHK)

Il se peut que le service soit un peu long,

Jean Michel est seul en cuisine, travaille des produits frais, qu'il cuisine essentiellement à la minute, pour conserver la qualité et mieux vous servir

Merci de votre compréhension



Menu excellence :
Fromage ou farandole de desserts : 55.00€
Fromage et farandole de desserts : 60.00€

Marbré de saumon et pétoncles à l'aneth, crème acidulée aux œufs de hareng
et saint Jacques snackée (BCDN)

Ou Pâté croute de gibier, confiture d'oignons et médaillon de foie gras (ACL)

Grenouilles fraîches au beurre de Bresse à la persillade

Ou Filet de dorade sur un velours de céleri (ADIL)

Ou Cassolette de lotte sauce crustacés (GAIBL)

Demi magret de canard au cassis, crêpes parmentier (AGL)

Ou Paleron de veau forestier (AG)

Ou Poulet de ferme de la famille Trompille à la crème, crêpes Parmentier

Ou Ris de veau au Porto, poêlée de légumes de saison (GAL)

Faisselle à la crème ou Assiette de fromages (G)

Ou Farandole de desserts (ACEGHK)

Il se peut que le service soit un peu long,

Jean Michel est seul en cuisine, travaille des produits frais, qu'il cuisine essentiellement à la minute, pour conserver la qualité et mieux vous servir

Merci de votre compréhension



Menu excellence :
Fromage ou farandole de desserts : 55.00€
Fromage et farandole de desserts : 60.00€

Marbré de saumon et pétoncles à l'aneth, crème acidulée aux œufs de hareng
et saint Jacques snackée (BCDN)

Ou Pâté croute de gibier, confiture d'oignons et médaillon de foie gras (ACL)

Grenouilles fraîches au beurre de Bresse à la persillade

Ou Filet de dorade sur un velours de céleri (ADIL)

Ou Cassolette de lotte sauce crustacés (GAIBL)

Demi magret de canard au cassis, crêpes parmentier (AGL)

Ou Paleron de veau forestier (AG)

Ou Poulet de ferme de la famille Trompille à la crème, crêpes Parmentier

Ou Ris de veau au Porto, poêlée de légumes de saison (GAL)

Faisselle à la crème ou Assiette de fromages (G)

Ou Farandole de desserts (ACEGHK)

Il se peut que le service soit un peu long,

Jean Michel est seul en cuisine, travaille des produits frais, qu'il cuisine essentiellement à la minute, pour conserver la qualité et mieux vous servir

Merci de votre compréhension



Menu excellence :
Fromage ou farandole de desserts : 55.00€
Fromage et farandole de desserts : 60.00€

Marbré de saumon et pétoncles à l'aneth, crème acidulée aux œufs de hareng
et saint Jacques snackée (BCDN)

Ou Pâté croute de gibier, confiture d'oignons et médaillon de foie gras (ACL)

Grenouilles fraîches au beurre de Bresse à la persillade

Ou Filet de dorade sur un velours de céleri (ADIL)

Ou Cassolette de lotte sauce crustacés (GAIBL)

Demi magret de canard au cassis, crêpes parmentier (AGL)

Ou Paleron de veau forestier (AG)

Ou Poulet de ferme de la famille Trompille à la crème, crêpes Parmentier

Ou Ris de veau au Porto, poêlée de légumes de saison (GAL)

Faisselle à la crème ou Assiette de fromages (G)

Ou Farandole de desserts (ACEGHK)

Il se peut que le service soit un peu long,

Jean Michel est seul en cuisine, travaille des produits frais, qu'il cuisine essentiellement à la minute, pour conserver la qualité et mieux vous servir

Merci de votre compréhension



Menu excellence :
Fromage ou farandole de desserts : 55.00€
Fromage et farandole de desserts : 60.00€

Marbré de saumon et pétoncles à l'aneth, crème acidulée aux œufs de hareng
et saint Jacques snackée (BCDN)

Ou Pâté croute de gibier, confiture d'oignons et médaillon de foie gras (ACL)

Grenouilles fraîches au beurre de Bresse à la persillade

Ou Filet de dorade sur un velours de céleri (ADIL)

Ou Cassolette de lotte sauce crustacés (GAIBL)

Demi magret de canard au cassis, crêpes parmentier (AGL)

Ou Paleron de veau forestier (AG)

Ou Poulet de ferme de la famille Trompille à la crème, crêpes Parmentier

Ou Ris de veau au Porto, poêlée de légumes de saison (GAL)

Faisselle à la crème ou Assiette de fromages (G)

Ou Farandole de desserts (ACEGHK)

Il se peut que le service soit un peu long,

Jean Michel est seul en cuisine, travaille des produits frais, qu'il cuisine essentiellement à la minute, pour conserver la qualité et mieux vous servir

Merci de votre compréhension



Menu excellence :
Fromage ou farandole de desserts : 55.00€
Fromage et farandole de desserts : 60.00€

Marbré de saumon et pétoncles à l'aneth, crème acidulée aux œufs de hareng et saint Jacques snackée (BCDN)

Ou Pâté croute de gibier, confiture d'oignons et médaillon de foie gras (ACL)

Grenouilles fraîches au beurre de Bresse à la persillade

Ou Filet de dorade sur un velours de céleri (ADIL)

Ou Cassolette de lotte sauce crustacés (GAIBL)

Demi magret de canard au cassis, crêpes parmentier (AGL)

Ou Paleron de veau forestier (AG)

Ou Poulet de ferme de la famille Trompille à la crème, crêpes Parmentier

Ou Ris de veau au Porto, poêlée de légumes de saison (GAL)

Faisselle à la crème ou Assiette de fromages (G)

Ou Farandole de desserts (ACEGHK)

Il se peut que le service soit un peu long,

Jean Michel est seul en cuisine, travaille des produits frais, qu'il cuisine essentiellement à la minute, pour conserver la qualité et mieux vous servir

Merci de votre compréhension



Menu excellence :
Fromage ou farandole de desserts : 55.00€
Fromage et farandole de desserts : 60.00€

Marbré de saumon et pétoncles à l'aneth, crème acidulée aux œufs de hareng
et saint Jacques snackée (BCDN)

Ou Pâté croute de gibier, confiture d'oignons et médaillon de foie gras (ACL)

Grenouilles fraîches au beurre de Bresse à la persillade

Ou Filet de dorade sur un velours de céleri (ADIL)

Ou Cassolette de lotte sauce crustacés (GAIBL)

Demi magret de canard au cassis, crêpes parmentier (AGL)

Ou Paleron de veau forestier (AG)

Ou Poulet de ferme de la famille Trompille à la crème, crêpes Parmentier

Ou Ris de veau au Porto, poêlée de légumes de saison (GAL)

Faisselle à la crème ou Assiette de fromages (G)

Ou Farandole de desserts (ACEGHK)

Il se peut que le service soit un peu long,

Jean Michel est seul en cuisine, travaille des produits frais, qu'il cuisine essentiellement à la minute, pour conserver la qualité et mieux vous servir

Merci de votre compréhension



Menu excellence :
Fromage ou farandole de desserts : 55.00€
Fromage et farandole de desserts : 60.00€

Marbré de saumon et pétoncles à l'aneth, crème acidulée aux œufs de hareng et saint Jacques snackée (BCDN)

Ou Pâté croute de gibier, confiture d'oignons et médaillon de foie gras (ACL)

Grenouilles fraîches au beurre de Bresse à la persillade

Ou Filet de dorade sur un velours de céleri (ADIL)

Ou Cassolette de lotte sauce crustacés (GAIBL)

Demi magret de canard au cassis, crêpes parmentier (AGL)

Ou Paleron de veau forestier (AG)

Ou Poulet de ferme de la famille Trompille à la crème, crêpes Parmentier

Ou Ris de veau au Porto, poêlée de légumes de saison (GAL)

Faisselle à la crème ou Assiette de fromages (G)

Ou Farandole de desserts (ACEGHK)

Il se peut que le service soit un peu long,

Jean Michel est seul en cuisine, travaille des produits frais, qu'il cuisine essentiellement à la minute, pour conserver la qualité et mieux vous servir

Merci de votre compréhension

