

## Menu Gastronomique

49 € (2 Plats - Fromage et Dessert) - 62 € (3 Plats - Fromage et Dessert)

### *“Un clin d’œil au Terroir entre Création et Tradition”*

Confidentiel pour “Foie-Gras-Philes”

ou

Pomme Anna de Grenouilles sautées comme en Dombes sur sa Crème de Beurre d’Ail

ou

Laissez-vous guider par notre Entrée sélectionnée lors de notre Marché

et/ou

Ravioles de Langoustines, son Coulis au Piment d’Espelette, Lit de Tomates concassées



Saint-Jacques de nos Baies Françaises juste Snackées aux Trésors des Bois, sauce Soja

et/ou

Mareyeurs et Marins Pêcheurs ont sélectionné pour vous le Meilleur de leurs Étalages



Basse Côte de Bœuf Charolais de 13 heures et son Escalope de Foie Gras Poêlée  
sur Déclinaison de Carotte et Céleri sur son Jus de Cuisson

ou

Volaille de Bresse à la Crème au Vin jaune et Morilles, Crêpes Parmentières

ou

Sélection du Boucher et Volailleur au plus près de la Saison



Faisselle Bressane et sa Crème Double de Foissiat ou Fromages



La Carte des Douceurs



## Menu “Le Gourmand”

33 € (Fromage ou Dessert)

37 € (Fromage et Dessert)

Œuf Parfait Bio du Papy Mich en Ragoût d’Escargots, Gésier Confit et Coco à la Bourguignonne

ou

Truite Fumée Maison sur Sablé Sésame,  
Mascarpone Citron sur Allumette de Pomme Granny et son Caviar



Daleron de Veau sur sa Tartine de Polenta Végétale, en Aigrette d’Estragon

ou

Poisson de la Criée aux Influences du Marché



Faisselle Bressane et sa Crème Double de Foissiat

ou

Ardoise de Fromages de notre Région à picorer façon Tapas  
et/ou

La Carte des Douceurs

Pain pétri, façonné, cuit par nos soins avec des farines bio du Moulin Marion.  
Par souci de fraîcheur et de qualité, veuillez nous excuser s’il venait à manquer de certains produits.

# Menu "Surprise" : 4 Plats - Fromage - Dessert.....79 €

Pour tous les convives de la table



## Menu "Gastro'mome"

13 €

Suprême de Volaille à la Crème  
et ses Crêpes Parmentières



Faisselle Bressane et sa Crème Double de  
Foissiat

ou

La Glace

Menu enfant servi jusqu'à 11 ans

## Menu du "Chef" \*

19 €

Amuse Bouche



Plat du Marché



Faisselle Bressane et sa Crème Double de  
Foissiat

ou

Les Douceurs Bâgésiennes du Jour

(\* Ce menu est servi uniquement le midi du Lundi au Vendredi (sauf jours fériés).



## A la Carte

### Nos Entrées

Salade d'Aumônières de Chèvre à l'Huile de Noix .....	14 €
Truite Fumée Maison sur Sablé Sésame, Mascarpone Citron sur Allumette de Pomme Granny et son Caviar.....	21 €
Œuf Parfait Bio du Papy Mich en Ragoût d'Escargots, Gésier Confit et Coco à la Bourguignonne.....	22 €
Pomme Anna de Grenouilles sautées comme en Dombes sur sa Crème de Beurre d'Ail.....	25 €
Confidentiel pour "Foie-Gras-Philes" .....	26 €
Ravioles de Langoustines, son Coulis au Piment d'Espelette, Lit de Tomates concassées .....	26 €
Laissez-vous guider par notre Entrée sélectionnée lors de notre Marché.....	28 €

### Nos Poissons

Poisson de la Criée aux Influences du Marché .....	25 €
Saint-Jacques de nos Baies Françaises juste Snackées aux Trésors des Bois, sauce Soja.....	28 €
Mareyeurs et Marins Pêcheurs ont sélectionné pour vous le Meilleur de leurs Étalages.....	29 €
Sole Meunière.....	39 €

### Nos Viandes

Paleron de Veau sur sa Tartine de Polenta Végétale, en Aigrelette d'Estragon.....	26 €
Basse Côte de Bœuf Charolais de 13 heures et son Escalope de Foie Gras Poêlée sur Déclinaison de Carotte et Céleri sur son Jus de Cuisson.....	30 €
Sélection du Boucher et Volailleur au plus près de la Saison.....	32 €
Volaille de Bresse à la Crème au Vin jaune et Morilles, Crêpes Parmentières.....	37 €

### Nos Fromages

Faisselle Bressane et sa Crème Double de Foissiat.....	7 €
Ardoise de Fromages de notre Région à picorer façon Tapas .....	7 €
Assiette de Fromages Affinés.....	10 €

### Nos Desserts

Douceurs Bâgésiennes du Jour .....	10 €
Assiette Gourmande.....	12 €

Élaborée par Frédéric MARTIN, Maître Restaurateur.  
Avec la collaboration de Jimmy, Valentin, Quentin, Arthur.  
Maître d'Hôtel : Daniel SAVIC, Fabia.