

Bon Cadeau Bellecour
pour 2 personnes



Saumon cuit à basse température, chou-fleur crémeux et en taboulé

Slow cooked salmon, creamy cauliflower and its tabbouleh
ou/or

Œuf fermier parfait, velouté de champignons des bois
noisettes torréfiées, émulsion à l'ail

Farm hen egg parfait, mushrooms velouté,
roasted hazelnuts and garlic emulsion

Filet de daurade royale grillée,
risotto de quinoa aux cucurbitacées, jus d'herbes

Grilled seam bream, quinoa risotto with squash, herbs jus
ou/or

Filet de canette de la Dombes, polenta crémeuse à l'estragon pétales d'oignons
rouges et jus au baies roses

Dombes duckling fillet, creamy polenta with tarragon,
red onion petals, pink berry jus

Demi-Saint-Marcellin ou faisselle à la crème

Local cheese or fromage frais with cream
ou/or

Tartelette aux pralines ou Dessert du jour

Pralines tart or dessert of the day

Une demie bouteille d'AOC Saint-Joseph 2017 (Cave de St-Désirat)
2 cafés

Bon Cadeau Ainay
pour 2 personnes



138 €ttc

Mise en bouche
Appetizer

Carpaccio de Saint-Jacques marinées aux agrumes
légumes pickles et caviar de hareng

Scallops carpaccio marinated in citrus,
pickled vegetables, herring caviar

ou/or

Pâté en croûte de gibiers et foie gras, condiments

Pâté en croûte and its condiments

Lotte rôtie au lard fumé, salsifis glacés au jus de viande et clémentine

Smoked roasted monkfish, glazed salsify with meat and clementine jus

ou/or

Suprême de volaille fermière, contisée à la truffe carottes fanes
et mousseline de panais au café

Farm chicken supreme cooked with truffle, young carrots,
parsnip mousseline infused with coffee

Choix de fromages

Choice of cheeses

Dessert au choix

Choice of dessert

Deux verres d' AOC MACON 2018 (Martin)
Une demie bouteille d'AOC CROZES-HERMITAGE 2018 (Combiér)
2 cafés

Bon Cadeau Auguste Comte
pour 2 personnes



Mise en bouche
Appetizer

Salade de homard de Nouvelle Ecosse, rémoulade de céleri et pomme Granny
tuile dentelle à l'encre de seiche

Nova scotia lobster salad, remoulad celeriac and green apple, squid ink biscuit
ou/or

Terrine de foie gras aux figues moelleuses et magret de canard fumé
Foie gras terrine with soft figs and smoked duck breast fillet

Filet de turbot, cuit meunière, tombée d'épinards et betteraves

Turbot fillet, meunière sauce, baby spinach and beet roots

ou/or

Côte de veau rôtie au sautoir, pommes grenailles fumées au romarin, jus court

Veal cutlet roasted in a copper pan, new potatoes smoked with rosemary

Choix de fromages

Choice of cheeses

Dessert au choix

Choice of dessert

2 coupes de Champagne MANDOIS
Une demie bouteille AOC SANTENAY 1er Cru "Les Gravières" 2014
2 cafés