

Comme disait Paul Bocuse : “Pour doubler le bonheur, il faut le partager...”  
Alors laissez moi vous emmener au pays des produits et producteurs locaux  
pour ainsi partager avec vous ma gourmandise pour créer  
le bonheur de la votre....

Laure, Mélian, Valentin, Evan, Daivy et Eddy auront le plaisir de vous faire  
partager leur passion tout au long de ce repas....

gastronomiquement vôtre  
Frédéric Martin

## **Menu “Gourmand” 42€**

...De bouche à oreille....

Les deux entrées du moment au choix

\*\*\*\*

La sélection du boucher

ou

Poisson selon le marché

\*\*\*\*

Carte des douceurs

## **Menu “du chef”**

**30€**

(uniquement le midi en semaine à choisir dans  
le menu gourmand)

Entrée et plat

ou

Plat et dessert

## **Menu “Gastro’môme”**

**17€**

(Servi Pour Les Enfants De Moins De 11 Ans)

Suprême De Volaille fermière à la  
Crème

Crêpes Parmentières

\*\*\*\*

Sorbets ou Glaces Maison

# Menu “Dégustation”

La gourmandise est un voyage pour nos papilles...

Embarquez avec le chef pour ce menu surprise au fil de son inspiration et des produits de saison....

**77€** Entrée, 2 plats, dessert

**93€** Entrée, 3 plats, dessert

# Menu “Signature” 64€

Pomme Anna de grenouilles sautées comme en Dombes sur sa  
crème de beurre d’ail

Ou

Confidentiel pour “foie-gras-phales” aux saveurs de saison

\*\*\*\*\*

Ravioles de langoustines, pomme fondante aux tomates confites,  
sucette de grith-traezh et sa crème au piment d’Espelette

Ou

Volaille de Bresse de chez Cyril Dégluaire à la crème au vin jaune et morilles,  
crêpes parmentières

\*\*\*\*\*

Carte des douceurs

Pour les amoureux du fromage, nous vous proposons **avec supplément de 8€..**

Le fromage de saison dans tous ses états **ou**  
la faisselle bressane et sa crème double

# A la carte.....

## Nos entrées.....

Pomme Anna de grenouilles sautées comme en Dombes sur sa crème de beurre d'ail	26€
Confidentiel pour "foie-gras-philes" aux saveurs de saison	28€
Entrée du moment	20€

## Nos poissons.....

Ravioles de langoustines, pomme fondante aux tomates confites, sucette de grith-traezh, crème au piment d'Espelette	31€
Poisson selon le marché	24€

## Nos viandes.....

Volaille de Bresse de chez Cyril Dégluaire à la crème au vin jaune et morilles, crêpes parmentières	39€
La sélection du boucher	24€

## Nos fromages.....

Faisselle bressane et sa crème double de Foissiat	8€
Le fromage de saison dans tous ses états	8€

## Carte des douceurs.....

12€

### Merci à nos producteurs...

- Volaille de Bresse et oeufs de chez Cyril Dégluaire à Saint-Cyr sur Menthon
  - Abattoir de Crêts à Bourg en Bresse
    - Crème et beurre de Bresse
  - Légumes du GAEC des sables à Bâgé/Dommartin
- Poissons et coquillages de pêche française de chez Métro
  - Farine du Moulin Marion à Saint-Jean sur Veyle

Par souci de fraîcheur et de qualité, veuillez nous excuser s'il venait à manquer de certains produits