

# *Les Bourgeons*

32€ en 3 services menu servi au déjeuner du mercredi ou dimanche midi

42€ en 4 services menu servi tous les jours midi et soir

Hors jour de fête

Le chef vous suggère ses envies et ses coups de cœur du marché...

Entrée, plat, fromage et/ou dessert.

# *Les Grumes 65€*

(Entre parenthèse le prix des plats à la carte)

Amuse-bouche

Asperges des limons ligériens et langue de veau en gribiche d'ail des ours (38€)

Vapeur de Brochet de Saône au chou-fleur rôtis, mousseline de brocolis montée à la livèche (43€)

Condiment à l'orange

Ou

Croustillant de ris de veau, gnocchi à la Melanosporum de la Rochepot, blette cuisinée au jus

Oignons rôtis (42€)

Au choix parmi les fromages frais et affinés de la carte

Pré dessert

Pour terminer en vous faisant plaisir, nous vous laissons le choix parmi la carte des desserts d'Emilie Rey

# *Pour nous découvrir ...*

(Entre parenthèse le prix des plats à la carte)

85 € en 5 services ou 105€ en 6 services avec l'huître - Menu servi pour l'ensemble des convives

Amuse-bouche

Asperges des limons ligériens et langue de veau en gribiche d'ail des ours (38€)

Vapeur de Brochet de Saône au chou-fleur rôtis, mousseline de brocolis montée à la livèche

Condiment à l'orange (43€)

L'huître « zéro » en dentelle de bourgeons de cassis, poireaux des sables du Bec d'Allier, sauce vigneronne (40€)

Croustillant de ris de veau, gnocchi à la Melanosporum de la Rochepot, blette cuisinée au jus

Oignons rôtis (42€)

Au choix parmi les fromages frais et affinés de la carte

Pré dessert

Pour terminer en vous faisant plaisir, nous vous laissons le choix parmi la carte des desserts d'Emilie Rey