



# C Le Menu Arte de Saison

Amuse-bouche, entrée, plat, fromage et dessert **75 euros**

Amuse-bouche, entrée, poisson, viande, fromage et dessert **86 euros**

## Amuse- Bouche suivant le marché du Jour

### L'Entrée

- |  | À la Carte |
|--|------------|
| • <b>Saint Jacques</b> snackées, voile de lard de Porc noir de bigorre, Risotto crémeux aux Cèpes, vieux Parmigiano Reggiano   | 32€        |
| • <b>Duo de foie gras de canard</b> poêlé au sésame torréfié et Homard rôti, Matignon de légumes racines, Bouillon de volaille parfumée à la fève de Tonka et Huile de Cacahuètes grillées | 35€        |

### Les POISSONS

- |   | À la Carte |
|---|------------|
| • <b>Dos de Sandre de Saône sauté au Beurre de Bresse cuit sur sa peau</b> , Beignet de cuisses de Grenouilles, Polenta aux Olives noires, coulis de Butternut  | 38€        |
| Ou  |            |
| • <b>La Pôchouse de l'hostellerie</b> Bourguignonne : Matelote de Poissons de Rivière au Vin Blanc, ail, poivre et thym frais (Sandre, Brochet, Carpe, Anguille), Croutons frits au Beurre et frottés à l'ail | 36€        |



## Les Viandes

À la Carte

- **Tournedos et pomme de cœur de Ris de Veau**  
croustillant, jus à la réglisse bâton, Pomme de terre écrasée à la fourchette, persil 45€
- **Noisettes de filet de Chevreuil**, juste rôties dans un  
beurre d'estragon, poivre de kampfot et baie de genièvre, Cœur d'endive au jus de Mandarine 44€

## LES FROMAGES

À la Carte

- **Le Fromage blanc de Bresse** proposé au Coulis de Fruits Rouges ou aux Herbes fraîches 8€  
Ou
- L'assortiment **de fromages bourguignons** 15€

## Les Desserts

- **Baba au Rhum**, Chantilly à la Vanille, Compotée de framboises 15 €
- **Meringué Verdunois** aux amandes torréfiées, Eclat de nougatine, crème glacée à la pistache 15 €
- **Succès au Chocolat Guayaquil**, Crème anglaise et glace vanille 15 €







# M Découvertes du arché

Sauf samedi soir et jours fériés

PLAT

& DESSERT

**35 €** au déjeuner

HORS SAMEDI SOIR, DIMANCHE MIDI & JOURS FERIES.

ENTREE,

PLAT

& DESSERT

**40 €** au déjeuner

**48 €** au dîner

HORS SAMEDI SOIR, DIMANCHE MIDI & JOURS FERIES.

ENTREE,

PLAT,

FROMAGES

& DESSERT

**46 €** au déjeuner

**55 €** au dîner

HORS SAMEDI SOIR, DIMANCHE MIDI & JOURS FERIES.