

Le Maître

UNE CUISINE SIGNÉE PAR LE CHEF STÉPHANE GRÉGOIRE,
FAITE MAISON À PARTIR DE PRODUITS FRAIS ET LOCAUX.

ENTRÉES

COMME UNE LYONNAISE EN BOURGOGNE	20€
TOMATE MOZZARELLA ET SON GASPACHO DE TOMATES AU MISO	22€
AVOCAT/ÉCREVISSE ET BRIOCHE AUX ÉPICES	24€
TARTARE DE BŒUF FAÇON THAÏ, PANNA COTTA ROQUETTE ET PARMESAN, GRENAILLES RÔTIES AU SIROP D'ÉRABLE	26€
PÂTÉ CROÛTE AU RIS DE VEAU	28€

VIANDES

DEMI-MAGRET DE CANARD RÔTI, PIPERADE ET CHIMICHURRI POIVRONS, JUS AU GRAND MARNIER	30€
FILET DE TAUREAU CHAROLAIS ROSSINI ET GRENAILLES RÔTIES/CANUT	36€
PIÈCE D'AGNEAU RÔTIE, BONBON VÉGÉTAL ET ANCHOIS, JUS TRANCHÉ AU PESTO DE BASILIC	42€

POISSONS

QUENELLES DE SANDRE, ARTICHAUTS ET SAUCE AU VIN JAUNE	26€
FILET DE TRUITE GRILLÉE DE « LA PETITE MONTAGNE », JARDINIÈRE DE LÉGUMES ET AÏOLI	32€
CABILLAUD RÔTI AU MISO, DÉCLINAISON DE COURGETTES ET PESTO	34€

FROMAGES

FAISSELLE DE LA FERME "GAEC DE LA GRAVAISE"	8€
ASSIETTE DE TROIS FROMAGES (SÉLECTION DU MOMENT)	12€
CRÉMEUX DE CHÈVRE TRUFFÉ À LA CAZETTE DE BOURGOGNE	14€

DESSERTS

À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS	
CRÉMEUX CHOCOLAT, FRAMBOISE ET SÉSAME	14€
DÉCLINAISON DE FRUITS ROUGES, THÉ MATCHA ET COCO	14€
MILLE-FEUILLE DE SAISON, CORIANDRE ET PHILADELPHIA	14€
ÎLE FLOTTANTE CASSIS/AMANDE	14€

TOUTES TAXES COMPRISSES ET SERVICE COMPRIS
UN MENU IDENTIFIANT LES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR
DEMANDE. LES BOISSONS NE SONT PAS INCLUSES DANS LES MENUS

*VIANDE D'ORIGINE FRANÇAISE

