

# 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



## MENU DU CLOÎTRE

38€

SASHIMI DE THON AU SÉSAME, HARICOTS VERTS  
EN AIGRELETTE, BOUILLON VÉGÉTAL

---

LIEU JAUNE AU MISO, BONBON VÉGÉTAL ET ANCHOIS

OU

SUPRÊME DE VOLAILLE AUX AGRUMES,  
GRENAILLES RÔTIES AU SIROP D'ÉRABLE

---

SABLÉ AGRUMES ET MANGUE

## MENU ESTIVAL

FROMAGE OU DESSERT - 52 €  
FROMAGE ET DESSERT - 62 €

AVOCAT/ÉCREVISSE ET BRIOCHE AUX ÉPICES

OU

PÂTÉ EN CROÛTE AU RIS DE VEAU

---

QUENELLES DE SANDRE, ARTICHAUTS  
ET SAUCE AU VIN JAUNE

OU

FILET DE TAUREAU CHAROLAIS ROSSINI  
ET GRENAILLES RÔTIES/CANUT

---

CRÉMEUX DE CHÈVRE TRUFFÉ  
À LA CAZETTE DE BOURGOGNE

---

SALADE DE FRUITS FRAIS ET SORBET

OU

ÎLE FLOTTANTE CASSIS/AMANDE



## PIÈCES D'EXCEPTION DU CHEF

SÉLECTION DU BOUCHER,  
SELON L'ARRIVAGE  
GARNITURES DE SAISON

POUR DEUX CONVIVES  
PRIX SELON LA SÉLECTION

POISSON ENTIER DU MOMENT,  
PRÉPARATION SELON L'INSPIRATION DU CHEF  
GARNITURES DE SAISON

POUR UN OU DEUX CONVIVES  
PRIX SELON LA SÉLECTION



## VÉGÉTARIEN

MENU 3 PLATS : 39 €

ENTRÉE 15 € - PLAT 19 € - SMOOTHIE 5 €

DÉCLINAISON VÉGÉTALE

---

CRÉATION VÉGÉTALE DU CHEF

---

SMOOTHIE DE SAISON

## ENFANTS

15€

CHEESEBURGER, FRITES

OU

NUGGETS, FRITES

---

MOUSSE AU CHOCOLAT

UN MENU BUSINESS VOUS EST PROPOSÉ CHAQUE MIDI AU PRIX DE 24 € (ENTRÉE, PLAT, CAFÉ GOURMAND)