

Formule déjeuner tous les jours

Deux entrées au choix
un poisson et/ou une viande
et deux desserts au choix

Entrée + Plat ou Plat + Dessert	19.40€
Entrée + Plat + Dessert	24.50€

- Chef de cuisine : Mayumi Uemura, diplômée de l'école Hôtelière d'Osaka (Japon)
- Légumes non traités (salade, radis, poireaux, épinards) de Mr Lemaçon Patrick Maraîcher à Forges les eaux (76)
- Pain au levain de fabrication artisanal de Thierry Breton, La pointe du Groin, Paris
- Cornichons Français Le jardin d'Orante
- Nos Glaces et sorbets sont de fabrication artisanale, Maison Pôle Sud à Narbonne(II)



Tous nos produits sont frais et transformés sur place.

Ma ville Mâcon, capitale de la Bourgogne Sud, pays d'*Alphonse de Lamartine* : poète, écrivain, historien et ministre des affaires étrangères, est né le 21 octobre 1790 à Mâcon, Saône et Loire (71).

Menu-Carte

Entrée + Plat + Dessert	33.00€
Entrée + Plat / Plat + Dessert	26.50€

Entrées 10.00€

- Potage ou crème du jour
- Salade Mâconnaise : lardons, croûtons, œuf poché et mesclun
- Saumon frais d'Écosse « Gravlax » crème citronnée
- Pâté en croûte maison
- Œufs en meurette au pinot noir
- 6 escargots de Bourgogne beurre à l'ail
- Jambon persillé de Bourgogne
- Terrine ménagère Bressane aux foies de volailles, pomme fruit et champignons
- Oeuf cocotte au fois gras
- Salade de cromesquis au chèvre du Mâconnais

Plats 19.50€

- Tartare de bœuf coupé au couteau, pommes frites et salade
- Rognon de veau cuit entier au vinaigre de Xérès
- Suprême de poulet fermier crème à l'Époisses de chez Berthaud
- Entrecôte persillée selon Alexandre Defay (300 g env) (supp. 5.00€)
- Poisson selon arrivage et garniture du moment
- Quenelle de Brochet à la cuillère sauce Nantua
- Paleron de Bœuf en Bourguignon
- Andouillette de veau « Lyonnaise » A.A.A.A. tirée à la ficelle sauce moutarde
- Cocotte de légumes de saison, huile d'olive de Kalamata
- Carré de cochon « Francilin » au thym et à l'ail

Fromages et Desserts 8.00€

- Saint-Marcellin de « la Mère Richard »
- Planche de fromages AOP : Mâconnais et Charolais de Thierry Chevenet, Comté « entre deux » T. Avisse, Époisses de chez Berthaud
- Gâteau au chocolat « Le Baulois » caramel beurre salé
- Sorbet cassis et marc de Bourgogne extra égrappé maison Jacoulot
- Baba au rhum maison, crème chantilly
- Idéal Mâconnais de J.Noyerie MOF 1986 Le dessert des Mâconnais !
- Meringue maison, glaces vanille et framboise, crème montée
- Soufflé glacé au grand Marnier
- Poire pochée au vin de Juliéna et épices, glace vanille

Pour les personnes allergiques, merci de nous préciser les allergènes auxquels vous êtes sensibles

Menu enfant : 1€ par le nombre d'année, jusqu'à 12 ans.
Un plat + un dessert + un sirop à l'eau

Nos prix sont nets, taxes et service compris.

Menu-Carte

Starter + Main-course + Dessert	33.00€
Starter + Main-course / Main-course + Dessert	26.50€

Starter 10.00€

- Potage or cream of the day
- Salade Mâconnaise : poached egg, bacon, croutons
- Fresh scottish Salmon « Gravlax » lemon cream
- Home made pâté en croûte
- Poached eggs « in meurette style » red wine pinot noir sauce
- 6 Burgundy snails with garlic butter
- Terrine of ham from Burgundy
- Home made chicken liver pate with apple and mushrooms
- Egg cocotte with duck liver cream
- Salad of cromesquis goat cheese from Mâcon

Main-course 19.50€

- Tartar steak chopped and seasoned in front, French fries and salad
- Roasted veal kidney whole with Xeres vinegar sauce and purée
- Fricassee of farmer chicken poultry with cream of Epoisses (cheese)
- Plank grill « entrecôte » plancha (300 g mini) (supp. 5.00€)
- Fish according to delivery vegetables of the moment
- Pike quenelle dumpling with Nantua sauce
- Bœuf Bourguignon and purée
- Special sausage « andouillette » from Lyon A.A.A.A. with mustard sauce
- Plate of mixed fresh vegetables with olive oil from Kalamata
- Roasted farmer pork chop with thyme and garlic

Cheese and Dessert 8.00€

- Saint-Marcellin cheese from Lyon « La Mère Richard »
- Plate of different cheese from Mâcon region and Burgundy : Mâconnais & Charolais, Comté « entre deux », Époisses
- Chocolate cake « Le Baulois » caramel salted butter
- Blackcurrant sorbet and marc de Bourgogne extra égrappé maison Jacoulot
- Home-made Baba au rhum, chantilly
- Idéal Mâconnais de J.Noyerie MOF 1986 House dessert !
- Vacherin : meringue, vanilla and raspberry ice cream, chantilly
- Ice « Soufflé » with grand Marnier
- Poached pear conference in a red Burgundy wine and ice cream

For allergy sufferers, thank you to indicate allergies to which you are sensitive

Children menu : 1€ by the number of years, maxi 12 years.
Main-course + dessert + soft

Nets prices, taxes and service included.