



PLATS

A la carte

DU MARDI AU DIMANCHE – MIDI & SOIR

Entrée, plat, dessert – 45€
Entrée, plat, fromage, dessert – 56€

ENTRÉES

CRÉMEUX À LA RIGOTTE DE CONDRIEU, POIRES CONFITES,
CHORIZO IBÉRIQUE ET CROUTONS PERSILLÉS

NOTRE VERSION DU POIREAU VINAIGRETTE : OIGNONS,
TAHINI, SÉSAME ET NOISETTE

ŒUF POCHÉ, CRÈME DE CHÂTAIGNE, TROMPETTES DE LA
MORT, POUTARGUE DE CARPE

PLATS

PALERON DE BŒUF BRAISÉ 7 H, MOUSSELINE DE CÉLERI, SAUCE
AU VIN ROUGE

PAVÉ DE SANDRE GRILLÉ, RISOTTO D'ÉPEAUTRE, ÉMULSION MISO,
SALICORNE ET RAIFORT

PATATE DOUCE CONFITE, PANÉE SÉSAME, COURGE ET LIN,
SAUCE TAHINI, MIEL, CITRON VERT ET HARISSA MAISON

FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS DE CHEZ
LA FROMAGERIE TÊTE D'OR

DESSERTS

NOTRE DESSERT AU CITRON, FINANCIER AMANDE, GEL SAUGE, GLACE
VERVEINE

MILLE-FEUILLE CHOCOLAT MARSALA, BISCUIT CHOCOLAT-NOISETTE

BABA AU RHUM FAÇON RELIGIEUSE, COMPOTÉE DE POIRES
VANILLÉES

MENU

De la semaine

DU MARDI AU VENDREDI – LE MIDI UNIQUEMENT

CE MENU SE RÉINVENTE CHAQUE SEMAINE, AU RYTHME DES SAISONS ET DE L'INSPIRATION DU CHEF.

Entrée plat ou plat dessert – 31,90€

Entrée, plat, dessert – 34,90€

R E S T A U R A N T
LE JEAN MOULIN