

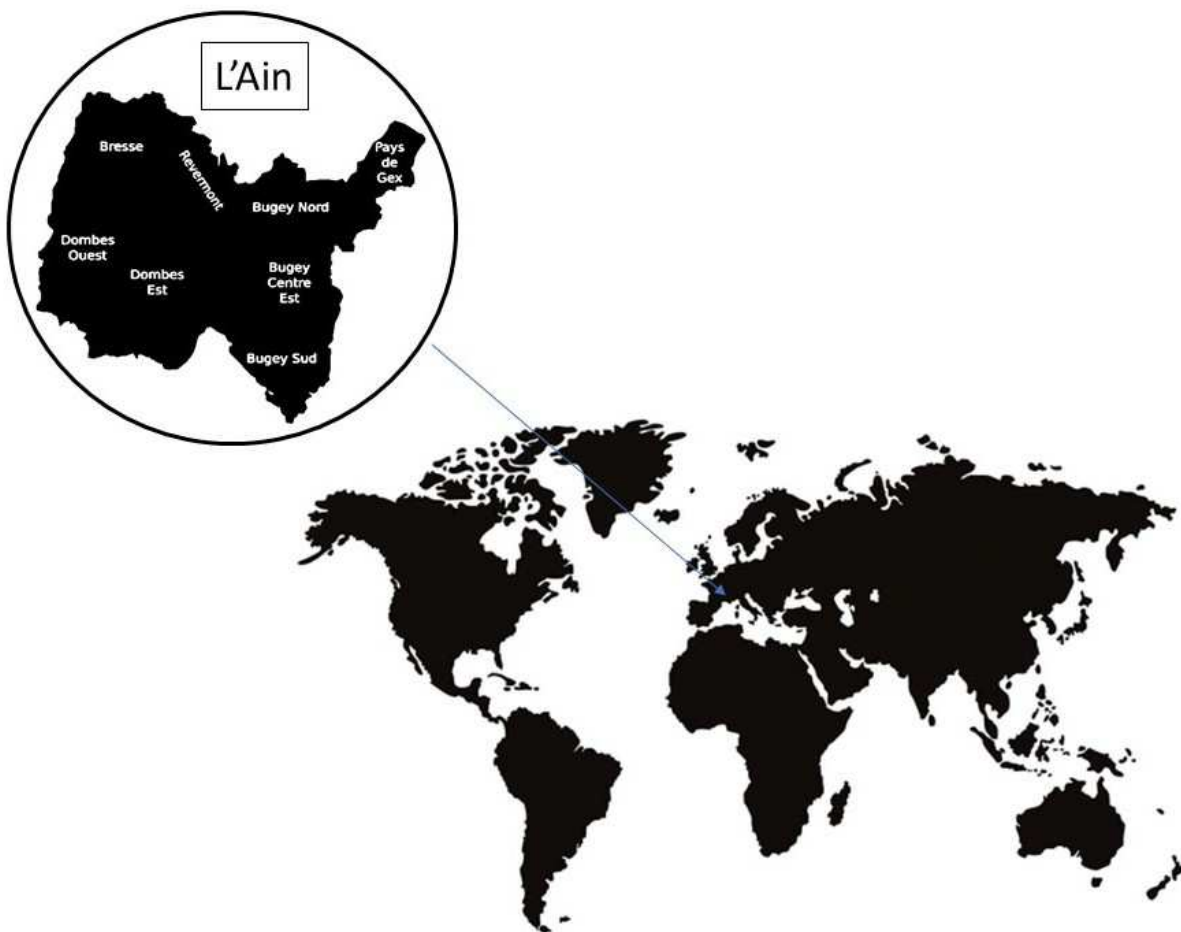
## **Wook Girin, Chef de Cuisine**

*Je suis heureux de vous proposer cette carte qui est le reflet de mon histoire et de mes origines.*

*J'ai grandi et fait mes classes en Bresse, et me suis enrichi par différentes expériences professionnelles à travers le monde.*

*Je vous propose une cuisine gourmande, des plats issus du terroir de mon enfance, ainsi que des plats aux saveurs plus exotiques ramenées de mes voyages en Europe, en Asie et en Amérique.*

*Nous vous souhaitons un agréable moment.*



*Les plats « Fait Maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. ㊦  
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.*

**Formule Duo (Entrée, plat ou plat, dessert) : 26€\***

**Formule Trio (entrée, plat et dessert) : 35€\***

\*sauf si supplément menu indiqué sur le plat

***La Bresse, ma région,  
Mes voyages, mon inspiration,***

Small XL

-🍴 Salade du marché Bressan au bleu <i>(Salade, Poulet, Bleu de Bresse, Croûtons, Tomates Cerises, Haricots Verts)</i>	11€	16€
Terrine de foie de canard, ferme de la Chesnaie, éleveur producteur à Bâgé-Dommartin	13€	
-🍴 Ravioles du Dauphiné, crème au picodon de l' Ardèche	11€	16€
-🍴 Velouté de petits pois à la Lyonnaise, chips de lard, œuf parfait et croûtons	10€	
-🍴 Ceviche de Lieu Noir au citron vert et à la coriandre, tartare de tomates acidulées	12€	
-🍴 Gambas snackées, guacamole et tomates aux épices douces <i>(supp menu +3€)</i>	15€	



-🍴 Suprême de volaille fermière à la crème, millefeuille de pomme de terre	18€	
-🍴 Filet de rascasse blanche, sauce Nantua et queues d' écrevisses, lentilles vertes	21€	
-🍴 Tagliatelles fraîches aux morilles	19€	
-🍴 Tataki de bœuf maison, Wok de légumes de saison	18€	
-🍴 Noix de Saint Jacques snackées, sauce mangue basilic et estragon, riz crémeux au citron vert <i>(supp menu +3€)</i>	23€	
-🍴 Pluma de porc Ibérique, jus au chorizo et écrasé de pomme de terre	21€	

## ***Mes douceurs préférées***

Assortiment de fromages régionaux	9€
-☰ Le café ou Thé ... Vraiment gourmand !	9€
-☰ Salade de fruits exotiques, sirop mentholé et sorbet Citron	9€
-☰ La Tartelette aux pralines, chantilly à la fève de Tonka et glace Vanille	9€
-☰ Brioche perdue, caramel au beurre salé et Chantilly	9€
-☰ Mousse au chocolat ... Recette d' autrefois.	9€
-☰ Cheesecake au fruit de saison et au Spéculoos	9€

### **Menu Enfant : 14€**

(- de 12 ans)

Suprême de volaille fermière à la crème, écrasé de pomme de terre

Ou

Filet de lieu noir, huile d' olive, citron, riz crémeux



Salade de fruits exotiques

Ou

Mousse au chocolat ... Recette d' autrefois

*L'origine des viandes : Bœuf, France / Volaille, France / Porc, Espagne*

*Tous nos prix sont en Euros et TTC*