

Brèves au comptoir, lever de rideau

Oeuf de ferme mollet, mayonnaise à l'huile de persil,
Gelée de rosette de Lyon, croûtons chauds et cresson

L'oeuf mollet rencontre la rosette de Lyon en gelée, émoussillée par le persil et le cresson. Les croûtons chauds se chargent du croquant et de saucer.

Sandre braisé, meurette Garum de poisson bleu
Coulis de persil intense, beurre de roquefort et salade
des vendangeurs

La sandre braisé se frotte au caractère du roquefort, dans une meurette relevée de garum. Persil et salade de vendangeurs apportent la fraîcheur: entre rivière, vigne et pâturage.

Crème de Bresse glacée
Confit de kumquat moderne et meringue nuageuse

La crème de Bresse dans sa version la plus fraîche: glacée, onctueuse, sans détour. Une douceur régionale qui sait rester légère.

Le verre de brève

Crozes-Hermitage Blanc "Guer-Van", Yannick Alléno et Michel Chapoutier 2024 - 16€