

Brèves au Comptoir, Lever de rideau

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

L'œuf 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, sauce à la lie de vin du beaujolais
Coulis de persil intense, salade des vendangeurs aux copeaux de fromage persillé

Le 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 – 12€
Crozes-Hermitage Blanc « Le Jardin », Domaine du Vieux Mûrier 2024