

LA CARTE

ENTRÉES FROIDES

Crevettes bio / céleri / œufs de saumon fumés maison / gelée de homard	21 €
Terrine de foie gras / artichaut / anguille fumée / salade Grand-mère	24 €
Terrine de sanglier / chutney du mendiant / salade Grand-père	18 €
Marbré de lapin de garenne « herbes fraîches et dattes »	16 €

ENTRÉES CHAUDES

Velouté de butternut / impression cèpes / pignons de pin / fromage frais	16 €
Soupe de poissons de roche / rouille / fromage / ficelle frottée à l'ail	18 €

VIANDES DU MOMENT

Poulet de Bresse AOP rôti aux herbes de notre jardin / jus de carcasse	26 €
Pièce de bœuf maturée de nos confrères bouchers	32 €

CHASSE

Cuisse de lièvre aux chanterelles et Gewurztraminer	38 €
Pavé de biche aux aïelles / jus de carcasse	38 €
Médaille de colvert / jus à l'orange et poivre vert	38 €
Râble de lièvre « Rossini » sauce au vieux cidre	38 €
Civet de cerf au Pinot Noir	38 €

Disponibilité suivant arrivage

Tous nos gibiers sont accompagnés d'une garniture de chasse

*Origine des viandes : **FRANCE***



POISSONS ET CRUSTACÉS

Truite juste saisie / fondant de topinambours / salicorne / crème d'agrumes	24 €
Ombre chevalier / légumes racines / fumet de champignons	32 €
Comme une bouillabaisse / cabillaud / homard breton	48 €

HOMARDS BRETONS SERVIS FROIDS

Salade de homard / foie gras maison	48 €
« Le Homard et l'Artichaut », mariage entre un homard et un cœur d'artichaut	44 €
Homard mayonnaise à l'ancienne	42 €

HOMARDS BRETONS SERVIS CHAUDS

Homard rôti « Basilic »	42 €
Gratin de homard / fumet de poissons de roche crémé	44 €
Ravioles de homard à l'artichaut / fumet de crustacés	40 €

FROMAGES ET DESSERTS

Nos fromages au choix :	7 €
- Le fromage de notre fromager	
- Cervelle de Canuts maison	
- Fromage blanc	
Financier amandes myrtilles / crémeux noisette	8 €
Panna cotta à la châtaigne / tuile pignons de pin	8 €
Tartelette figues / chocolat	9 €
Crème brûlée à la vanille des îles / langue de chat	9 €
Marbré pomme poire / infusion jasmin	9 €

MENU DE L'ARTICHAUT

38 euros

Velouté de butternut / impression cèpes / pignons de pin / fromage frais

ou

Marbré de lapin de garenne « herbes fraîches et dattes »

-

Truite juste saisie / fondant de topinambours / salicorne / crème d'agrumes

ou

Poulet de Bresse rôti aux herbes de notre jardin / jus de carcasse

-

Dessert au choix à la carte

MENU DE L'ABBAYE

54 euros

Terrine de foie gras / artichaut / anguille fumée / salade Grand-mère

ou

Crevettes bio / fraîcheur de céleri / œufs de saumon fumés maison / gelée de homard

-

Omble chevalier / légumes racines / fumet de champignons

ou

Cuisse de lièvre aux chanterelles et Gewurztraminer

ou

Ravioles de homard à l'artichaut / bouillon de crustacés

-

Dessert au choix à la carte

*Tous nos plats sont accompagnés de légumes primeurs selon arrivage
Prix TTC, Service compris*



L'ARTICHAUT

RESTAURANT – AINAY

L'AUTOMNE

Dans notre Maison, vous dégusterez essentiellement
des produits issus de notre région.

Un immense merci à nos artisans et producteurs :

Les Gourmets des pays de l'Ain

Homard Acadien

Agriz

Le Coq d'Or

Le Gourmet Lyonnais

Boulangerie Saint Marc

Le Ferme du Pelosset

Terre Adélice

Valhrona

...

