

# Bienvenue

## Le Goût de l'Engagement et du Respect des Traditions

Chez nous, **cuisiner est un engagement et un plaisir** :  
celui de vous offrir des plats savoureux,  
élaborés à partir de **produits bruts soigneusement sélectionnés**,  
dans le respect des **saisons**,  
du **terroir et des savoir-faire artisanaux**.

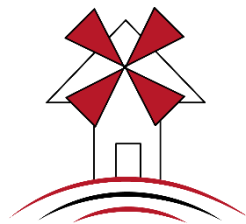
Tous nos plats sont **faits maison**, réalisés sur place à partir de produits frais,  
à l'exception des escargots.

Les **glaces et sorbets**, réalisés par des **artisans de qualité**,  
viennent compléter notre carte, dans le même esprit d'authenticité.  
Plus qu'un repas, nous vous invitons à partager un **instant sincère**,  
**enraciné dans la tradition**, tourné vers la qualité,  
la transparence et le respect de la nature.

Nous sommes fiers de mettre à l'honneur un produit d'exception :  
la **Volaille de Bresse**,  
la **plus vieille volaille à détenir une Appellation d'Origine Protégée (AOP)**.  
Élevée en plein air, sur des **parcours herbeux**, selon les **usages locaux traditionnels**,  
elle doit sa finesse et sa richesse aromatique  
à un **terroir préservé**, et une **alimentation naturelle** à base de **céréales**  
et de **produits laitiers**.

Chaque jour, nous mettons un point d'honneur à garantir la **qualité**, l'**hygiène**  
et la **sécurité alimentaire**, grâce à des **équipements modernes**  
et à la **formation continue de nos équipes**,  
qui partagent toutes cette même exigence d'excellence.

Notre **transparence** est une valeur essentielle,  
tout comme notre **engagement écologique** :  
**99 % de nos déchets alimentaires sont recyclés sur place**,  
dans une logique durable et responsable.





## Pour Commencer

<b>LES ŒUFS EN MEURETTE</b> comme en Bourgogne.....	<b>16 €</b>
<b>LE SAUMON GRAVLAX À L'ANETH</b> un gel de Gingembre et crème de Wasabi.....	<b>18 €</b>
<b>TARTARE DE DAURADE ROYALE</b> aux Condiments et Voile au Jus de Cassis.....	<b>19 €</b>
<b>LE GÂTEAU DE FOIE DE VOLAILLE (France)</b> aux Morilles et Vin Jaune.....	<b>21 €</b>
<b>DUO D'ASPERGES</b> Sauce Aigrette.....	<b>21 €</b>
<b>TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD (France)</b> au Porto, Chutney de Mendiants.....	<b>22 €</b>

## De Mer et D'Eau Douce

<b>DOS DE MERLU EN CUISSON DOUCE</b> dans une Marinère d'Aromates, Févettes et Tomates Confites.....	<b>26 €</b>
<b>PRINTANIÈRE DE BAR DE CORSE</b> au mariage d'Épices.....	<b>30 €</b>
<b>LA CLASSIQUE SOLE MEUNIÈRE</b> <i>selon arrivage</i> .....	<b>48 €</b>
<b>LES CUISSES DE GRENOUILLES</b> <i>selon arrivage</i> en Persillade « Comme en Dombes ».....	<b>36 €</b>

## L'Envie d'une Bonne Viande

### LE PALERON DE BŒUF (France)

Mijoté aux petits Oignons, Carottes fondantes, relevé d'Ail Noir ..... 26 €

### LE CARRÉ D'AGNEAU (Irlande)

Fondue de Légumes au Piment d'Espelette ..... 34 €

### LA BELLE CÔTE DE BŒUF CHAROLAISE (France) POUR 2 PERSONNES

Beurre Vigneron et choix de la Garniture ..... 80 €

### LE FILET DE BŒUF « ROSSINI » (France)

Purée de Pommes de terre au Mascarpone ..... 38 €

### LE BURGER DE BŒUF (France)

Pain Artisanal et Frites Maison ..... 22 €

### LA VOLAILLE DE BRESSE À LA CRÈME SELON LA MÈRE BLANC (France)

Riz Basmati Bio (Supplément Morilles +8 €) ..... 32 €

## L'Ardoise du Jour

### au déjeuner uniquement

Sauf samedi, dimanche et jours fériés

PLAT DU JOUR ..... 18 €

ENTRÉE - PLAT ou PLAT - DESSERT ..... 22 €

ENTRÉE - PLAT - DESSERT ..... 27 €



## Menu

### « Clin d'Œil » Rouge & Blanc

#### TARTARE DE DAURADE ROYALE

aux Condiments et Voile au Jus de Cassis

ou

#### LES ŒUFS EN MEURETTE

comme en Bourgogne

-----

#### DOS DE MERLU EN CUISSON DOUCE

dans une Marinière d'Aromates,  
Févettes et Tomates Confites

ou

#### LE PALERON DE BŒUF *(France)*

Mijoté aux petits Oignons,  
Carottes fondantes, relevé d'Ail Noir

ou

#### LE GÂTEAU DE FOIE DE VOLAILLE *(France)*

aux Morilles et Vin Jaune

-----

#### FROMAGE

ou

#### CHOIX DES DESSERTS

35 €

## Menu

### Escapade Gourmande dans les Vignes

#### DUO D'ASPERGES

Sauce Aigrelette

**ou**

#### LE SAUMON GRAVLAX À L'ANETH

un gel de Gingembre et crème de Wasabi

**ou**

#### TERRINE DE FOIE GRAS (France)

au Porto, Chutney de Mendiants

-----

#### PRINTANIÈRE DE BAR DE CORSE

au mariage d'Épices

**ou**

#### LE FILET DE BŒUF « ROSSINI » (France)

Purée de Pommes de Terre au Mascarpone

**ou**

#### LA VOLAILLE DE BRESSE

#### À LA CRÈME DE LA MÈRE BLANC (France)

Riz Basmati Bio (Supplément Morilles +8 €)

-----

#### FROMAGE

-----

#### CHOIX DES DESSERTS

**54 €**

Entrée, Plat,  
Fromage **ou** Dessert

**60 €**

Entrée, Plat,  
Fromage **et** Dessert

## Les Fromages

### FROMAGE BLANC EN FAISSELLE

à la Crème, Nature ou avec une Giboulée de Fruits Rouges ..... 7 €

### LA NOTE FROMAGÈRE

Chèvre Frais du Beaujolais, Ossau-Iraty, Bleu de Bresse, Comté fruité,  
Tomme à l'Ail des Ours..... 9 €

### LA FAMEUSE CERVELLE DES CANUTS

comme à Lyon ..... 7 €

## Les Desserts

### LE CHOU CRAQUELIN CHANTILLY

à la fraise Mentholée..... 10 €

UN SABLÉ BRETON AU YUZU..... 10 €

### L'OMELETTE NORVÉGIENNE « COMME AUTREFOIS »

Flambée au Grand-Marnier..... 10 €

### MERINGUES GLACÉES AUX FRUITS ROUGES

Infusées à la Verveine et Diplomate à la Vanille de Madagascar..... 10 €

### LE COLONEL « GB »

Sorbet Citron Vert et Vodka Zubrowska ..... 10 €

LA SURPRENANTE TARTE SOUFLÉE AU CHOCOLAT ..... 10 €

### ÎLE FLOTTANTE AUX PRALINES ROSES

Crème Anglaise ..... 10 €

SORBETS ET GLACES DU MOMENT ..... 10 €

LE CAFÉ OU LE THÉ GOURMAND ..... 12 €

Carte imaginée et proposée par Georges Blanc  
Chef de cuisine : Ludovic Hocdé

Nous vous accueillons tous les jours de 12h00 à 14h00 pour le déjeuner et de 19h00 à 21h00 pour le dîner.  
Nous vous informons que nous n'acceptons pas les règlements par chèque.

Une carte indiquant les allergènes contenus dans les plats est à votre disposition sur demande.  
Prix taxes et service compris – Les Maritonnnes – Avril 2026