

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.

I am happy to offer you this menu which is a reflection of my history and my origins. I grew up and took my classes in Bresse, and learned from various professional experiences around the world. I offer gourmet cuisine, dishes from the land of my childhood, as well as dishes with more exotic flavors brought back from my travels in Europe, Asia and America.

We wish you an happy moment.



✿ Tous nos plats sont «Fait Maison», élaborés sur place à partir de produits bruts.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande



La Bresse, ma région, Mes voyages, mon inspiration

Room Service
Pour commander faites le 3323



MENUS

Formule Duo (Entrée, Plat ou Plat, Dessert) : 28€

Formule Trio (Entrée, Plat, Dessert) : 34€

2 courses (starter, main course or main course, dessert) : 28€

3 courses (starter, main course, dessert) : 34€

Mes Entrées/ My starters

S XL

	Salade César - Poulet grillé, croûtons, parmesan, sauce maison Caesar Salad - Grilled chicken, croutons, parmesan, homemade dressing	10€	16€
	Gravlax de saumon à l'aneth - Marinade légère citronnée Salmon gravlax with dill - Light lemon-marinade	13€	18€
	Foie gras Maison Homemade foie gras	10€	
	Ravioles du Dauphiné - Fourme d'Ambert crémeuse Ravioli from the Dauphiné region - Creamy Fourme d'Ambert	10€	
	Euf Meurette Slow-cooked egg meurette style	10€	

Mes Plats.My dishes

☛ Poisson du moment (selon arrivage), Lentilles vertes, romanesco, sauce crémeuse au paprika fumé

Fresh fish of the day - Green lentils, romanesco, creamy smoked paprika sauce

☛ Suprême de volaille, sauce crème aux morilles et crêpes vonnassiennes

Chiken, creamy morels and Vonnassian pankake



22€

☛ Pièce de bœuf (170g), légumes relevés au piment de l' Ain, pommes de terre confites, sauce moutarde.

Beef cut - Vegetables spiced with Ain chili, confit potatoes, mustard sauce

22€

☛ Filet de canard , Linguine, artichauts barigoule fondants, sauce hollandaise 22€

Roasted duck fillet, Linguine, tender barigoule artichokes, creamy hollandaise sauce

☛ Carottes rebelles (déclinaison autour de la carotte)

Rebel carrot. A variation on carrot



22€



“Recette Rebelle” : “Rien ne se perd, tout se déguste ! Une Recette Rebelle sublime un légume de saison dans son intégralité avec créativité et respect du produit.”



Tous nos plats sont «Fait Maison», élaborés sur place à partir de produits bruts.

All our dishes are "Homemade", prepared on site from raw products.

Mes douceurs préférées / My favorite sweets

Assortiment de fromages Selection of regional cheeses	10€
Entremet Passion Passion Fruit entremet	10€
Oeuf à la neige accompagné de son caramel au beurre salé Floating Island with Salted Butter Caramel	10€
Banana Split revisité Deconstructed Banana Split	10€
Moelleux au chocolat et sa crème de Bresse Chocolate Fondant with bresse cream	10€
Tarte tatin du moment Seasonal Tarte Tatin	10€

MENU ENFANT

Pour les enfants de moins de 12 ans : 14€
Children under 12 : 14€

Filet de Cabillaud panés

OU

Filets de poulet

(accompagnement au choix: pâtes, pommes de terre,
haricots verts ou légumes)

~~~~~  
Glace 2 boules, parfum au choix

~~~~~  
1 sirop à l'eau