

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





Le Chantecler
RESTAURANT

La Bresse, ma région, Mes voyages, mon inspiration

Room Service

Pour commander faite 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

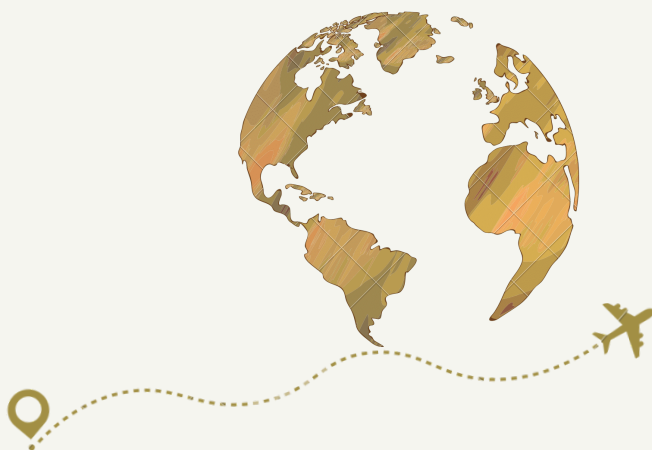
S XL

- | | | |
|---|-----|-----|
|  Salade Périgourdine (foie gras, magret, maïs, tomates, croûtons)
Perigourdine salad (foie gras, duck breast, corn, tomatoes, croutons) | 10€ | 16€ |
|  Saint Jacques snackées, vinaigrette mangue basilic, segments d'agrumes
Seared scallops, mango-basil vinaigrette, citrus segments | 13€ | |
|  Tortellini tomate et mozzarella, bouillon citronnelle et brunoise de légumes
Tomato and mozzarella tortellini, lemongrass broth, diced vegetables  | 10€ | 16€ |
|  Eglefin, épinards, riz au gingembre et citron vert, façon maki
Haddock, spinach, ginger and lime rice in maki-style | 10€ | |
|  Terrine maison au foie gras et aux noisettes, pickles de légumes
Homemade terrine with foie gras and hazelnuts, pickled vegetables | 10€ | |

 **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 Plats/My dishes

- 🏠 **Sauté de porc à l'asiatique, nouilles chinoises aux légumes** 22€
Asian-style pork stir-fry, chinese noodles with vegetables
- 🏠 **Pressé de canard croustillant, jus à l'harissa, ratatouille maison** 22€
Crispy pressed duck, harissa jus, homemade ratatouille
- 🏠 **Poisson du moment (selon arrivage), sauce écrevisse, risotto crémeux et asperges** 22€
Fish of the day (according to availability), crayfish sauce, creamy asparagus risotto
- 🏠 **Suprême de volaille, sauce crème aux morilles et crêpes vonnassiennes** 22€
Chicken, creamy morels sauce and its Vonnassian pancakes 
- 🏠 **Paleron de bœuf à l'américaine (160g) et son os à moelle, sauce barbecue, pommes de terre vitelottes et patates douces** 22€
American-style slow-cooked beef chuck, bone marrow, barbecue sauce, vitelotte potatoes and sweet potatoes
- 🏠  **Le panais et le fenouil en différentes textures** 22€
Parnish and fennel in various textures 



 **“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 régionaux "Le Fromager" de Fabien Picard 10€
Selection of regional cheeses "Le Fromager" de Fabien Picard



Verrine ananas, crumble au citron vert, chantilly noix de coco 10€

Pineapple verrine, lime crumble, coconut whipped cream

Café ou thé gourmand 10€
Greedy coffee or tea

Tarte tatin du moment 10€
Seasonal Tarte Tatin

Panna cotta aux fruits rouges 10€
Panna cotta with red fruits

La Trilogie : cake au chocolat et mousse au chocolat maison, glace chocolat blanc 10€
Homemade chocolate cake and mousse, white chocolate ice cream

MENU ENFANT

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

Fish and Chips de Cabillaud
OU

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

Glace 2 boules, parfum au choix

1 sirop à l'eau