

Carte

Œufs Parfaits, Crème à l'Époisses & Trompettes de la Mort	13.00€
Velouté de Courge "Belle Rouge d'Étang" Chantilly au Lard & Tuile aux Graines	14.00€
Tartare de Cabillaud, Gingembre, Citron Confit & Noix de Cajou Torréfiées	14.00€
Fricassée d'Escargots de Bourgogne 'Façon Meurette' & Duxelles de Champignons	16.00€
Foie Gras de Canard du Chef, à la Fleur de Sel & Chutney aux Fruits Secs	19.00€
<hr/>	
Dos de Cabillaud "Vapeur", Crème à la Pistache & Citron Vert	23.00€
Duo de Turbot & St Jacques, Ecrasée de Potimarron au Gingembre	28.00€
Patidou à la Crème & à l'Emmental, Petite Salade & Jambon de Pays	25.00€
Souris d'Agneau Confite aux Figs & Amandes	25.00€
Pavé de Filet de Bœuf "Montbéliarde", Jus au Pinot Noir & Chutney aux Morilles	29.00€
Burger au Poulet Jaune, Comté 12 mois & Crème au Beurre Persillé	23.00€
Burger de Bœuf Charolais, Sauce au Poivre Vert, Tranche de Lard & Brillat Savarin	23.00€
Burger de Bœuf Charolais, Escalope de Foie Gras Poêlé, Comté 12 mois	25.00€
<hr/>	
Assiette de Fromages de Notre Région	8.00€
Nougat Glacé du Chef, Coulis de Fruits Rouges	9.50€
Crème au Chocolat, Chantilly au Siphon & Croustillant aux Noisettes, Façon Liégeois	8.50€
Gâteau Moelleux aux Châtaignes d'Ardèche, Cœur au Chocolat	8.50€
Marmelade aux Pommes Vanillées, Glace à la Noix & Pain d'Épices "maison"	8.50€
Pain d'Épices Glacé & Crème à la Vanille	8.50€
Coupe de Glaces Artisanales	8.00€
Café ou Thé Gourmand	8.00€