

# Carte

<i>Oeufs Parfaits aux Girollés, Crème au Brillat Savarin</i>	13.00€
<i>Méli-Mélo de Mesclun &amp; Fruits d'été, Copeaux de Comté 12 mois d'affinage</i>	14.00€
<i>Rillettes de Lapin aux Pistaches &amp; Coriandre Fraîche</i>	14.00€
<i>Fricassée d'Escargots de Bourgogne à la Concassée de Tomates Fraîches &amp; Olives Vertes</i>	16.00€
<i>Foie Gras de Canard du Chef, Chutney d'Oignon rouge à la Crème de Cassis</i>	19.00€
-----	
<i>Dos de Lieu "Vapeur", Crème de Citron &amp; Légumes d'été</i>	23.00€
<i>Filet de Turbot "rôti" aux Herbes du Jardin &amp; Poêlée de Cèpes</i>	28.00€
<i>Cochon Ibérique, Jus à la Sarriette &amp; Tuile au Parmesan</i>	24.00€
<i>Pavé de Filet de Bœuf "Montbéliarde" à la Crème aux Champignons d'été</i>	29.00€
<i>Tartare de Bœuf "Charolais" coupé au Couteau, au Parmesan et jeunes Pousses</i>	18.00€
<i>Black Burger au Poulet Jaune, Comté, Crème au Citron Confit &amp; Gingembre</i>	23.00€
<i>Burger de Bœuf Charolais, Lard Grillé, Jus au Romarin, Miel &amp; Soyu</i>	23.00€
<i>Burger de Bœuf Charolais, Escalope de Foie Gras Poêlé, Comté &amp; Oignon</i>	25.00€
-----	
<i>Nougat Glacé du Chef, Coulis de Fruits Rouges</i>	9.50€
<i>Autour de la Rose ...</i>	8.50€
<i>Panna Cotta à la Vanille, Marmelade de Pêche infusée à la Verveine</i>	8.50€
<i>Fondant au Chocolat &amp; sa Glace au Thé Matcha</i>	8.50€
<i>Pain d'Épices Glacé &amp; Crème à la Vanille</i>	8.50€
<i>Coupe de Glaces Artisanales</i>	8.00€
<i>Café ou Thé Gourmand</i>	8.00€
<i>Assiette de Fromages de Notre région</i>	8.00€