

Carte

Œufs Parfaits aux Légumes verts & Ecume de Parmesan	13.00€
Salade d'Avocat aux Roulés de Truite Fumée & Coriandre Fraîche, Noix de Cajou	14.00€
Carpaccio de Cabillaud à la menthe Fraîche, aux Framboises & Poivre de Phu Quôc	14.00€
Fricassée d'Escargots de Bourgogne à la Crème d'Ail Frais & Inflorescences de Romanesco	16.00€
Foie Gras de Canard du Chef & Tartare de Fraise au Poivre de Cassis	19.00€
<hr/>	
Dos de Cabillaud "Vapeur", Carottes Printanières, Crème aux Fruits de la Passion & Gingembre	23.00€
Filet de Turbot "rôti", aux Asperges & Crème de Thym Citronnée	28.00€
Cochon "Ibérique", Petits Pois & Ecrasée de Pommes de Terre à l'Huile de Truffe, Son Jus à l'Arabica	25.00€
Pavé de Filet de Bœuf "Montbéliarde", aux Pommes Coquettes & Romarin, Crème à la Moutarde "Maille" aux Herbes Vertes	29.00€
Tartare de Bœuf "Charolais", Parmesan, Pignons de Pin & jeunes Pousses	18.00€
Black Burger au Poulet Jaune, Comté 12 mois, Oignons, Poivrons & Guacamole	23.00€
Burger de Bœuf Charolais au Brillat Savarin, Lard Fumé & Moutarde "Maille" à la Crème de Cassis	23.00€
Burger de Bœuf Charolais , Escalope de Foie Gras Poêlé, Comté 12 mois & Oignon	25.00€
<hr/>	
Assiette de Fromages de Notre région	8.00€
Nougat Glacé du Chef, Coulis de Fruits Rouges	9.50€
Lingot au Chocolat, Nougatine et Glace à la Noix de Pécan	8.50€
Déclinaison de Fraises & Meringue	8.50€
Panna Cotta au Café & Tuile aux Popcorns Caramélisés	8.50€
Pain d'Epices Glacé & Crème à la Vanille	8.50€
Coupe de Glaces Artisanales	8.00€
Café ou Thé Gourmand	8.00€