

Carte

<i>Salade & Carotte au Cumin, Fromage de Brebis & Gomasio</i>	15.00€
<i>Tartare d'Avocat & Quinoa en Salade, Feuilleté Torsadé</i>	15.00€
<i>Sébaste Marinée à la Coriandre Fraîche, Gingembre & Amandes Grillées</i>	15.00€
<i>Fricassée d'Escargots de Bourgogne à la Crème Persillée, Tuile Dentelle "Black"</i>	16.00€
<i>Burrata Di Bufala aux Tomates Anciennes, Basilic & Vinaigre Balsamique</i>	16.00€
<i>Foie Gras de Canard du Chef à la Grenade & Poudre de Rhubarbe</i>	19.00€
<hr/>	
<i>Filet de Poisson (selon arrivage) "à la Vapeur", Jus à la Verveine, Petits Légumes</i>	24.00€
<i>Filet de Turbo "Rôti", Crème à la Menthe Fraîche & Gingembre</i>	28.00€
<i>Presa de Cochon Ibérique au Caramel à l'abricot, Mousseline de Carotte</i>	25.00€
<i>Pavé de Filet de Bœuf "Montbéliarde" Grillé, Réduction de Pinot Noir aux Baies de Cassis</i>	29.00€
<i>Tartare de Bœuf Charolais, Parmesan, Pignons de Pin & Jeunes Pousses</i>	18.00€
<i>Burger au Poulet Jaune, Comté 12 mois, Oignons, Moutarde à L'Ancienne au Miel & au Thym</i>	23.00€
<i>Burger de Bœuf Charolais à l'Epoisses "Berthaut", Lard Fumé & Oignon</i>	23.00€
<i>Burger de Bœuf Charolais, Escalope de Foie Gras Poêlé, Comté 12 mois & Oignon</i>	25.00€
<hr/>	
<i>Assiette de Fromages de Notre région</i>	9.00€
<i>Nougat Glacé du Chef, Coulis de Fruits Rouges</i>	9.50€
<i>Chocolat, Caramel, Sablé & Cacahuètes en Bataille</i>	8.50€
<i>Vacherin aux Fruits d'été & Sorbet au Cassis</i>	8.50€
<i>Pain d'Epices Glacé & Crème à la Vanille</i>	8.50€
<i>Coupe de Glaces Artisanales</i>	8.50€
<i>Café ou Thé Gourmand</i>	8.00€