

Carte

Œufs "Bio" Parfaits aux Légumes verts, Gorgonzola & Feuilleté	14.00€
Salade Printanière aux Emincés de Poulet Jaune & Tomme de Savoie	14.00€
Tartare de Poisson au Citron Vert, Gingembre, Menthe, Coriandre & Cacahuètes	15.00€
Fricassée d'Escargots de Bourgogne aux Pommes, Crème d'Aligoté & Oignon vert	16.00€
Foie Gras de Canard du Chef & Gelée de Chutney aux Framboises	19.00€
<hr/>	
Poisson "du moment", Panais Confits, Crème de Genièvre Citronnée	23.00€
Filet de Turbot "rôti" aux Asperges & Crème au Beurre d'Herbes Fraîches	28.00€
Côtelettes d'Agneau Grillées, Jus au Romarin du Jardin & Petits Légumes	25.00€
Pavé de Filet de Bœuf "Montbéliarde", Réduction de Balsamique à l'Estragon & Mousseline de Pois Cassés	29.00€
Tartare de Bœuf "Charolais", Parmesan, Pignons de Pin & jeunes Pousses	18.00€
Burger au Poulet Jaune, Gorgonzola, Oignons & Tomates Confites	23.00€
Burger de Bœuf Charolais au Brillat Savarin, Oignons, Lard Fumé & Graines de Moutarde	23.00€
Burger de Bœuf Charolais , Escalope de Foie Gras Poêlé, Comté 12 mois & Oignon	25.00€
<hr/>	
Assiette de Fromages de Notre région	9.00€
Nougat Glacé du Chef, Coulis de Fruits Rouges	9.50€
Ganache au chocolat, Nappé au Caramel Epicé & Pralin Croustillant	8.50€
Déclinaison de Fraise & Framboise aux Pistaches & Meringues, Chantilly à la Rose	8.50€
Crème au Citron, Glace Vanille/charbon & Crumble de Popcorn Caramélisé	8.50€
Pain d'Epices Glacé & Crème à la Vanille	8.50€
Coupe de Glaces Artisanales	8.50€
Café ou Thé Gourmand	8.00€