

## *Carte*

<b><i>Œufs Parfaits aux Choux &amp; Crème de Parmesan</i></b>	<b>14.00€</b>
<b><i>Crème de Châtaignes aux Lard grillé &amp; Champignons</i></b>	<b>14.00€</b>
<b><i>Carpaccio de Poisson, Gelée de Citron Vert, Pickels d'Oignons &amp; Grenade</i></b>	<b>15.00€</b>
<b><i>Fricassée d'Escargots de Bourgogne à la Crème d'Ail &amp; Noix de Pécan torréfiées</i></b>	<b>16.00€</b>
<b><i>Foie Gras de Canard du Chef &amp; Tartine de Brioche au Condiment de Mangue</i></b>	<b>19.00€</b>
<hr/>	
<b><i>Filet de Poisson "Vapeur", à la Nage de Coco, Curry Vert &amp; Citronnelle</i></b>	<b>23.00€</b>
<b><i>Noix de St Jacques Poêlées, Mousseline de Céleri Citronnée au Curry</i></b>	<b>28.00€</b>
<b><i>Presa de Cochon Ibérique Grillée, Jus aux Parfums de Moutarde à la Truffe</i></b>	<b>25.00€</b>
<b><i>Pavé de Filet de Bœuf "Montbéliarde", Jus Corsé &amp; Pralin de cèpes</i></b>	<b>29.00€</b>
<b><i>Burger au Poulet Jaune, Comté 12 mois, Confit à l'Orange &amp; Gingembre Frais</i></b>	<b>23.00€</b>
<b><i>Burger de Bœuf Charolais, à la Fourme d'Ambert, Lard Grillé &amp; Crème de Vin Blanc</i></b>	<b>23.00€</b>
<b><i>Burger de Bœuf Charolais, Escalope de Foie Gras Poêlé, Comté 12 mois</i></b>	<b>25.00€</b>
<hr/>	
<b><i>Assiette de Fromages de Notre Région</i></b>	<b>8.50€</b>
<b><i>Nougat Glacé du Chef, Coulis de Fruits Rouges</i></b>	<b>9.50€</b>
<b><i>Quenelle de Chocolat au Carambar, Tuile aux Amandes &amp; Orange</i></b>	<b>8.50€</b>
<b><i>Ananas au Gingembre Frais, Sorbet Citron vert &amp; Crumble Coco</i></b>	<b>8.50€</b>
<b><i>Pain d'Epices Glacé &amp; Crème à la Vanille</i></b>	<b>8.50€</b>
<b><i>Coupe de Glaces Artisanales</i></b>	<b>8.00€</b>
<b><i>Café ou Thé Gourmand</i></b>	<b>8.50€</b>