

Carte

Salade de Sucrines, Pickles & Poulet Mariné, Vinaigrette au Bleu	16.00€
Tartare d'Avocat & Quinoa en Salade, Feuilleté Torsadé	16.00€
"Ceviche" de Sébaste à la Coriandre Fraîche, Gingembre & Amandes Grillées	16.00€
Fricassée d'Escargots de Bourgogne aux Pommes et Crème d'Aligoté, Tuile aux Noix	17.00€
Burrata Di Bufala aux Tomates Anciennes, Basilic & Vinaigre Balsamique	19.00€
Foie Gras de Canard du Chef & son Chutney à la Rhubarbe	21.00€
<hr/>	
Filet de Poisson (selon arrivage) "à la Vapeur", Jus à la Verveine, Petits Légumes	25.00€
Filet de Turbot "Rôti", Crème de Thym Frais & Gingembre	29.00€
Presa de Cochon Ibérique, Jus au Caramel & Citronnelle, Mousseline de Carotte	26.00€
Pavé de Filet de Bœuf "Montbéliarde" Grillé, Réduction de Pinot Noir aux Baies de Cassis	31.00€
Tartare de Bœuf Charolais, Parmesan, Pignons de Pin & Jeunes Pousses	19.00€
Burger au Poulet Jaune, Comté 12 mois, Oignons, Moutarde à L'Ancienne au Miel & au Thym	24.00€
Burger de Bœuf Charolais à l'Epoisses "Berthaut", Lard Fumé & Oignon	24.00€
Burger de Bœuf Charolais, Escalope de Foie Gras Poêlé, Comté 12 mois & Oignon	26.00€
<hr/>	
Assiette de Fromages de Notre région	9.00€
Nougat Glacé du Chef, Coulis de Fruits Rouges	9.50€
Comme un Snickers ...	9.50€
Panna Cotta à la Vanille & Pêches Fraîches infusées à la Menthe & au Gingembre	9.50€
Pain d'Epices Glacé & Crème à la Vanille	9.50€
Coupe de Glaces Artisanales	9.50€
Café ou Thé Gourmand	9.00€