

Carte

Œufs "Bio" Parfaits, Crème du Sous-Bois, Copeaux de Truffes & Mesclun 16.00€

Tartare de Daurade aux Fruits Exotiques 16.00€

**Fricassée d'Escargots de Bourgogne, Crème légère à l'ail,
Tranche de Lard & Noisette 17.00€**

Foie Gras de Canard du Chef, Gelée de Coing & Pickels 21.00€

Poisson (selon arrivage) "Vapeur", Mogettes de Vendée & Beurre d'Orange 25.00€

**Filet de Turbot "Rôti", Potimarron au Gingembre,
Choux Pak Choi & Jus de Viande à l'Ail 29.00€**

Patidou à la Crème & à l'Emmental, Petite Salade & Jambon Cru 26.00€

Filet de Canard "Poêlé", Jus au Cidre & Croustillant au Blé Noir 26.00€

**Pavé de Filet de Bœuf "Montbéliarde",
Jus réduit au Pinot Noir Infusé aux Herbes & Légumes 31.00€**

Burger au Poulet Jaune, Comté 12 mois, Crème au Poivre & à la Menthe Fraîche 24.00€

**Burger de Bœuf Charolais, Tranche de Lard, Brillat Savarin
& Sauce Barbecue Maison 24.00€**

Burger de Bœuf Charolais, Escalope de Foie Gras Poêlé, Comté 12 mois 26.00€

Assiette de Fromages de Notre Région 9.00€

Nougat Glacé du Chef, Coulis de Fruits Rouges 9.50€

Crème au Chocolat, sur son Terreau & Tuile aux Noisettes 9.50€

Duo de Crème de Châtaigne & Pommes 9.50€

Pain d'Epices Glacé & Crème à la Vanille 9.50€

Café ou Thé Gourmand 9.00€