

Carte

Entrées :

Tartare d'Avocat & Quinoa en Salade, Sucrine & Pickles	16.00€
Gravlax de Saumon "Bomlo" aux Fruits, Coriandre Fraîche, Gingembre & Amandes Grillées	16.00€
Fricassée d'Escargots de Bourgogne à la Crème d'Aligoté, Cacahuètes & Torsade	17.00€
Foie Gras de Canard du Chef & sa Gelée à la Rhubarbe	21.00€

Bowls :

Saumon Mariné, Quinoa, Avocat, Crudités & Pickles	19.00€
Lentilles, Pomme Verte, Gingembre & Sucrine, aux graines de Sésame	19.00€

Plats :

Filet de Poisson (selon arrivage) "à la Vapeur", Lait de Coco & Curry Rouge, Petits Légumes	25.00€
Filet de Turbot "Rôti", Crème à la Truffe d'été & Petits Légumes	29.00€
Presa de Cochon Ibérique, Jus au Café & 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, Cacahuètes & Sésame Grillés, Jeunes Pousses	19.00€
Burger de Poulet Jaune, Comté 12 mois & Crème à la Menthe Fraîche	24.00€
Burger de Bœuf Charolais à l'Époisses "Berthaut", Lard Fumé & Oignon	24.00€

Desserts :

Assiette de Fromages de Notre région	9.00€
Nougat Glacé du Chef, Coulis de Fruits Rouges	9.50€
Fusion de Chocolat & Gingembre ...	9.50€
Crème au Cassis & sa Farandole de Fruits Rouges, Sablé à la Pistache	9.50€
Pain d'Épices Glacé & Crème à la Vanille	9.50€
Café ou Thé Gourmand	9.00€