

Menus

Deux plats à 29.00€

Trois plats à 37.00€

Oeufs Parfaits, Crème à l'Époisses & Trompettes de la Mort

Perfect eggs, cream of Époisses & mushrooms

Velouté de Courge "Belle Rouge d'Étang" Chantilly au Lard & Tuile aux Graines

Cream of gourd, whipped cream bacon

Tartare de Cabillaud, Gingembre, Citron Confit & Noix de Cajou Torréfiées

Cod tartar, ginger, preserved lemon & cashew nut

Fricassée d'Escargots de Bourgogne "Façon Meurette" & Duxelles de Champignons

(sup. 18 escargots 3€)

Fricassée of snails of Burgundy, with mushrooms

Foie Gras de Canard du Chef, à la Fleur de Sel & Chutney aux Fruits Secs (sup 3€)

Duck foie gras of chef, with dried fruit chutney

Dos de Cabillaud "Vapeur", Crème à la Pistache & Citron Vert

Back of cod vapor, pistachio cream, lime

Duo de Turbot & St Jacques, Ecrasée de Potimarron au Gingembre (sup 3€)

Turbot & scallop, puree of ginger pumpkin

Patidou à la Crème & à l'Emmental, Petite Salade & Jambon de Pays

Patidou squash with cream & cheese, small salad and ham

Souris d'Agneau Confite aux Figs & Amandes

Knuckle of lamb, with figs & almonds

Pavé de Filet de Bœuf "Montbéliarde",

Jus au Pinot Noir & Chutney aux Morilles (sup 5€)

Beef tenderloin, Pinot noir juice, chutney in morels

Burger au Poulet Jaune, Comté 12 mois & Crème au Beurre Persillé

Burger of chicken country, Comté cheese, butter cream with parsley

Burger de Bœuf Charolais, Sauce au Poivre Vert, Tranche de Lard & Brillat Savarin

Burger Charolais, green pepper sauce, bacon & Brillat Savarin cheese

Burger de Bœuf Charolais, Escalope de Foie Gras Poêlé, Comté 12 mois (sup 3€)

Beef burger charolais in the fried foie gras, Comté cheese

Assiette de Fromages de Notre Région

Cheese platter of Burgundy

Nougat Glacé du Chef, Coulis de Fruits Rouges

Ice-cold nougat, coulis of red berries

Crème au Chocolat, Chantilly au Siphon & Croustillant aux Noisettes, Façon Liégeois

Chocolat cream, whipped cream & hazelnut crispy

Gâteau Moelleux aux Châtaignes d'Ardèche, Cœur au Chocolat

Moist cake with chestnut from Ardèche, heart chocolate

Marmelade aux Pommes Vanillées, Glace à la Noix & Pain d'Épices "maison"

Vanilla apple marmalade, walnut ice cream, ginger bread

Pain d'Épices Glacé & Crème à la Vanille

Iced ginger bread parfait

Coupe de Glaces Artisanales

Bowl of ice cream

Café ou Thé Gourmand

Coffee or tea gourmet