

# Menus

*Deux plats à 29.00€*

*Trois plats à 37.00€*

## **Œufs Parfaits aux Légumes verts & Ecume de Parmesan**

*Perfect eggs, green vegetables, parmesan scum*

## **Salade d'Avocat aux Roulés de Truite Fumée & Coriandre Fraîche, Noix de Cajou**

*Avocado salad, smoked trout, fresh coriander, cashew nut*

## **Carpaccio de Cabillaud à la menthe Fraîche, aux Framboises & Poivre de Phu Quôc**

*Cod carpaccio, fresh mint, raspberry & Phu Quoc pepper*

## **Fricassée d'Escargots de Bourgogne à la Crème d'Ail Frais & Inflorescences de Romanesco**

*Fricassée of snails, with garlic cream & "romanesco" cabbage*

## **Foie Gras de Canard du Chef & Tartare de Fraise au Poivre de Cassis (sup 3€)**

*Duck foie gras of chef & strawberry tartar, black currant peper*

---

## **Dos de Cabillaud "Vapeur", Carottes Printanières,**

## **Crème aux Fruits de la Passion & Gingembre**

*Cod "Steam cooking", carrot spring, cream of passion fruit & ginger*

## **Filet de Turbot "rôti", aux Asperges & Crème de Thym Citronnée (sup 3€)**

*Turbot filet of asparagus, cream of Thyme*

## **Cochon "Ibérique", Petits Pois et Ecrasée de Pommes de Terre à l'Huile de Truffe, Jus à l'Arabica**

*Iberian pig, peas, mashed potato with truffle oil, arabica juice*

## **Pavé de Filet de Bœuf "Montbéliarde", aux Pommes Coquettes et Romarin**

## **Crème à la Moutarde "Maille" aux Herbes Vertes (sup 5€)**

*Beef tenderloin, potatoes and rosemary, mustard cream*

## **Burger au Poulet Jaune, Comté 12 mois, Oignons, Poivrons & Guacamole**

*Burger of chicken country, Comté cheese, onions, red pepper & guacamole*

## **Burger de Bœuf Charolais au Brillat Savarin, Lard Fumé**

## **& Moutarde "Maille" à la Crème de Cassis**

*Burger Charolais, "Brillat Savarin" Cow cheese, smoked bacon, black currant mustard*

## **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*

## **Lingot au Chocolat, Nougatine et Glace à la Noix de Pécan**

*Chocolat Lingot, nougatine, pecan nut ice cream*

## **Déclinaison de Fraises & Meringue**

*Assorted Strawberry & meringue*

## **Panna Cotta au Café & Tuile aux Popcorns Caramélisés**

*Coffee Panna cotta, caramelized pop corn*

## **Pain d'Epices 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*