

# *Menus*

*Deux plats à 29.00€*

*Trois plats à 37.00€*

***Salade & Carotte au Cumin, Fromage de Brebis & Gomasio***

***Tartare d'Avocat & Quinoa en Salade, Feuilleté Torsadé***

***Sébaste "Marinée" à la Coriandre Fraîche, Gingembre & Amandes Grillées***

***Fricassée d'Escargots de Bourgogne à la Crème Persillée, Tuile Dentelle "Black"***

***Foie Gras de Canard du Chef à la Grenade & Poudre de Rhubarbe (sup 3€)***

---

***Filet de Poisson (selon arrivage) "à la Vapeur",  
Jus à la Verveine, Petits Légumes***

***Filet de Turbot "Rôti", Crème à la Menthe Fraîche & Gingembre (sup 3€)***

***Presa de Cochon Ibérique au Caramel à l'abricot, Mousseline de Carotte***

***Pavé de Filet de Bœuf "Montbéliarde" Grillé,  
Réduction de Pinot Noir aux Baies de Cassis (sup 5€)***

***Burger au Poulet Jaune, Comté 12 mois, Moutarde à L'Ancienne, Miel & Thym***

***Burger de Bœuf Charolais à l'Époisses "Berthaut", Lard Fumé & Oignon***

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

---

***Assiette de Fromages de Notre Région***

***Nougat Glacé du Chef, Coulis de Fruits Rouges***

***Chocolat, Caramel, Sablé & Cacahuètes en Bataille***

***Vacherin aux Fruits d'été & Sorbet au Cassis***

***Pain d'Épices Glacé & Crème à la Vanille***

***Coupe de Glaces Artisanales***

***Café ou Thé Gourmand***