

# Menus

*Deux plats à 29.00€*

*Trois plats à 37.00€*

**Œufs "Bio" Parfaits aux Légumes verts, Gorgonzola & Feuilleté**

*Perfect eggs, green vegetables & Gorgonzola sheese*

**Salade Printanière aux Emincés de Poulet Jaune & Tomme de Savoie**

*Spring salad & sliced chicken, Tomme cheese Savoy*

**Tartare de Poisson au Citron Vert, Gingembre, Menthe, Coriandre & Cacahuètes**

*Lime fish tartar, ginger, mint, coriander & peanuts*

**Fricassée d'Escargots de Bourgogne aux Pommes, Crème d'Aligoté & Oignon vert**

*Fricassée of snails, with apple, aligoté cream, green onion*

**Foie Gras de Canard du Chef & Gelée de Chutney aux Framboises (sup 3€)**

*Duck foie gras of chef & raspberry chutney*

---

**Poisson "du moment", Panais Confits, Crème de Genièvre Citronnée**

*Guest fish, confit parsnip, juniper berries cream*

**Filet de Turbot "rôti", aux Asperges & Crème au Beurre d'Herbes Fraîches (sup 3€)**

*Turbot filet of asparagus, cream fresh herb cream*

**Côtelettes d'Agneau Grillées, Jus au Romarin du Jardin & Petits Légumes**

*Grilled Lamb chops, garden rosemary juice & vegetable*

**Pavé de Filet de Bœuf "Montbéliarde",**

**Réduction de Balsamique à l'Estragon & Mousseline de Pois Cassés (sup 5€)**

*Beef tenderloin, balsamic reduction tarragon & split pea*

**Burger au Poulet Jaune, Gorgonzola, Oignons & Tomates Confites**

*Burger of chicken country, Gorgonzola cheese, onions, cherry tomatoes*

**Burger de Bœuf Charolais au Brillat Savarin, Oignons,**

**Lard Fumé & Graines de Moutarde**

*Burger Charolais, "Brillat Savarin" Cow cheese, onions, smoked bacon, mustard seed*

**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*

**Ganache au chocolat, Nappé au Caramel Epicé & Pralin Croustillant**

*Chocolat ganache, fudge topping, crunchy praliné*

**Déclinaison de Fraise & Framboise aux Pistaches & Meringues, Chantilly à la Rose**

*Assorted Strawberry & raspberry, pistachio & meringue, rose whipped cream*

**Crème au Citron, Glace Vanille/charbon & Crumble de Popcorn Caramélisé**

*Lemon cream, vanilla ice cream & pop corn crumble*

**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*