

Menus

Deux plats à 31.00€

Trois plats à 39.00€

Salade de Sucrines, Pickles & Poulet Mariné, Vinaigrette au Bleu

Tartare d'Avocat & Quinoa en Salade, Feuilleté Torsadé

"Ceviché" de Sébaste à la Coriandre Fraîche, Gingembre & Amandes Grillées

Fricassée d'Escargots de Bourgogne aux Pommes et Crème d'Aligoté, Tuile aux Noix

Foie Gras de Canard du Chef & son Chutney à la Rhubarbe (sup 3€)

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

Filet de Turbot "Rôti", Crème de Thym Frais & Gingembre (sup 3€)

Presa de Cochon Ibérique, Jus au Caramel & Citronnelle, 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

Comme un Snickers ...

Panna Cotta à la Vanille & Pêches Fraîches infusées à la Menthe & au Gingembre

Pain d'Épices Glacé & Crème à la Vanille

Coupe de Glaces Artisanales

Café ou Thé Gourmand