

Menus

Deux plats à 32.00€

Trois plats à 40.00€

Tartare d'Avocat & Quinoa en Salade, Sucrine & Pickles

Avocado tartar, quinoa salad, sucrine & pickles

Gravlax de Saumon "Bomlo" aux Fruits, Coriandre Fraîche, Gingembre & aux Amandes Grillées

Salmon gravlax, coriander, ginger, grilled almonds

Fricassée d'Escargots de Bourgogne à la Crème d'Aligoté & Cacahuètes, Torsade

Fricassee of snails and Aligoté cream, Peanuts

Foie Gras de Canard du Chef & sa Gelée à la Rhubarbe (sup 3€)

Duck foie gras and rhubarb jelly

Filet de Poisson (selon arrivage) "à la Vapeur",

Lait de Coco & Curry Rouge, Petits Légumes

Steamed fish filet, coconut milk, red curry, vegetables

Filet de Turbot "Rôti", Crème à la Truffe d'été & Petits Légumes (sup 3€)

Turbot filet, fresh, cream with summer truffle

Presse de Cochon Ibérique, Jus au Café & Mousseline de Carotte

Iberian pork, coffee juice, & mashed carrot mousse

Pavé de Filet de Bœuf "Montbéliarde" Grillé, (sup 5€)

Réduction de Pinot Noir aux Baies de Cassis

Beef tenderloin, Pinot Noir juice and blackberries

Burger de Poulet Jaune, Comté 12 mois & Crème à la Menthe Fraîche

Chicken Burger, cheese & mint fresh cream

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

Beef Charolais Burger, Epoisses cheese sauce, smoked bacon and onions

Assiette de Fromages de Notre Région

A plate of fresh selected cheeses

Nougat Glacé du Chef, Coulis de Fruits Rouges

Iced nougat with red fruits sauce

Fusion de Chocolat & Gingembre...

Chocolate ganache & ginger

Crème au Cassis & sa Farandole de Fruits Rouges, Sablé à la Pistache

Blackcurrent cream, red berries, pistachio biscuit shortbread

Pain d'Épices Glacé & Crème à la Vanille

Iced gingerbread, vanilla cream

Café ou Thé Gourmand

Gourmet coffee / Gourmet tea