

Carte

Entrées :

Œufs "Bio" Parfaits, Crème du Sous-Bois, Truffes & Mesclun	16.00€
Tartare de Poisson, Confiture de Butternut au Gingembre & Pickels	16.00€
Fricassée d'Escargots de Bourgogne à la Crème aillée & Trompettes de la Mort	17.00€
Foie Gras de Canard du Chef & sa Gelée Pomme/Cannelle & Noix	21.00€

Plats :

Filet de Poisson (selon arrivage) "à la Vapeur", Crème aux Maracujas & Purée de Patate Douce	25.00€
Filet de Turbot "rôti", Mousseline de Potimarron & éclats de Noisette Torréfiés	29.00€
Souris d'Agneau "Braisée au Romarin" & Fruits du Mendiant	26.00€
Patidou à la Crème & à l'Emmental, Petite Salade & Jambon de Pays	25.00€
Pavé de Filet de Bœuf "Montbéliarde" Grillé, Crème de Champignons & Morilles	34.00€
Tartare de Bœuf Charolais aux éclats de Noix torréfiées, Jeunes Pousses	19.00€
Burger de Poulet Jaune, Comté 12 mois & Crème au Chardonnay	24.00€
Burger de Bœuf Charolais, Escalope de Foie Gras Poêlé, Comté 12 mois	26.00€

Desserts :

Assiette de Fromages de Notre région	9.00€
Nougat Glacé du Chef, Coulis de Fruits Rouges	9.50€
Crème de Châtaigne & feuilletine chocolat/Noisette, Zestes d'Orange Confits	9.50€
Délice de Pralin & Sablé aux Noisettes	9.50€
Pain d'Epices Glacé & Crème à la Vanille	9.50€
Café ou Thé Gourmand	10.50€