

Carte

Entrées :

Œufs "Bio" Parfaits, Emulsion d'Epoisses & Croustillants de Pain d'épices	17.00€
Tartare de Daurade, Gelée d'Orange & Citron Vert, Pickels d'Oignons & Grenade	17.00€
Fricassée d'Escargots de Bourgogne, Crème au Chardonnay & Pomme Fruit	18.00€
Foie Gras de Canard du Chef & Gelée d'Oignon aux Noix	23.00€

Plats :

Filet de Poisson (selon arrivage) "à la Vapeur", Crème de Céleri Citronnée & Aneth	26.00€
Noix de St Jacques Poêlées sur Patate Douce, Lait de Coco au Gingembre, Citronnelle & Menthe Fraîche	31.00€
Presa de Cochon Ibérique Caramélisée au miel & Soja, Saupoudrée de Gomasio	27.00€
Pavé de Filet de Bœuf "Grillé", Crème de Morilles et Petits Légumes	35.00€
Burger de Poulet Jaune, Comté 12 mois Chutney à l'Orange & Gingembre Frais	25.00€
Burger de Bœuf Charolais, Escalope de Foie Gras Poêlé, Comté 12 mois	27.00€

Desserts :

Assiette de Fromages de Notre région	11.00€
Nougat Glacé du Chef, Coulis de Fruits Rouges	11.10€
Sablé & Crème Chocolat au Rhum Ambré "3 Rivières", Pulpe Mangue & Passion	11.00€
Mousse à la Fleur d'Oranger, Pistaches Vertes & Financier	11.00€
Pain d'Epices Glacé & Crème à la Vanille	11.00€
Café ou Thé Gourmand	12.00€