

Carte

Entrées :

Œufs "Bio" Parfaits, Marmelade de Kumquat & Jus "Thai"	17.00€
Ceviche de Daurade Royale, Citron Vert, Coriandre & Gingembre Pulpe d'Oignon à la Grenadine	17.00€
Fricassée d'Escargots de Bourgogne, Crème Aillée & Tomates Confites	18.00€
Foie Gras de Canard du Chef & Gelée de Fraise épicée	23.00€

Plats :

Filet de Daurade Royale "à la Vapeur", Bouillon à la Feuille de Citron vert & Légumes de Printemps	26.00€
Filet de Turbot "Rôti", Asperges de la Région & Crème au Thym Frais	31.00€
Presse de Cochon Ibérique Caramélisée au Soyu, Jus à la Citronnelle	27.00€
Pavé de Filet de Bœuf "Snacké", Jus Corsé au Romarin	35.00€
Burger de Poulet Jaune, Comté 12 mois, Chutney & Sauce à la Menthe Fraîche	25.00€
Burger de Bœuf Charolais, Escalope de Foie Gras Poêlé, Comté 12 mois & Chutney	27.00€

Desserts :

Assiette de Fromages de Notre région	11.00€
Nougat Glacé du Chef, Coulis de Fruits Rouges	11.10€
Snickers revisité...	11.00€
Déclinaison de Fraises & Framboises, Pistaches Vertes, Meringues & Chantilly à la Rose	11.00€
Pain d'Epices Glacé & Crème à la Vanille	11.00€
Café ou Thé Gourmand	12.00€