

Carte

Entrées :

**Œufs "Bio" Parfaits aux Poivrons Doux,
Crème d'Aligoté & Chips de Riz 17.00€**

**Tartare de Daurade au Citron Vert,
Gingembre, Menthe, Coriandre & Cacahuètes 17.00€**

**Fricassée d'Escargots de Bourgogne,
aux Pommes, Crème de Chardonnay & Oignon vert 18.00€**

Foie Gras de Canard du Chef & Gelée de Chutney aux Framboises 23.00€

Plats :

**Filet de Daurade Royale "Vapeur",
Nage à la Verveine du Jardin de Trugny, Légumes de Printemps 26.00€**

**Filet de Bar de la Baie de Cannes,
Asperges & Crème de Chardonnay à L'Aneth 31.00€**

Filet de Canard "Rôti", Son Jus au Miel & Thym Frais 27.00€

Tartare de Bœuf "Charolais", Façon Thai, Cacahuètes & jeunes Pousses 21.00€

**Pavé de Filet de Bœuf "Charolais" Grillé,
Jus au Pinot Noir & Baies de Cassis 35.00€**

**Burger au Poulet Jaune, Comté 12 mois, Crème à la Menthe Fraîche,
Marmelade d'Oignon & Lard Grillé 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€

**Crème Diplomate au Chocolat sur Croustillant au Sésame Noir
& Amandes Grillées 11.00€**

Meringue, Crème au Citron & Gelée de Pomme Verte 11.00€

Pain d'Epices Glacé & Chantilly à la Vanille 11.00€

Café ou Thé Gourmand 12.00€