

Carte

Entrées :

Œufs "Bio" Parfaits, Duxelles de Champignons & Crème aux Truffes de Bourgogne	18.00€
Daurade Royale Marinée, Gelée de Poire & Gingembre	18.00€
Fricassée d'Escargots de Bourgogne, Crème Aillée, Tranche de Lard & Noisettes	19.00€
Foie Gras de Canard du Chef & Condiment aux Noisettes	24.00€

Plats :

Filet de Daurade Royale "à la Vapeur", Bouillon au Gingembre, Curcuma, Citron, Miel & Poivre de Kâmpôt	27.00€
Filet de Loup "de la Baie de Cannes", Crème aux Feuilles de Citron Vert, Mousseline de Panais	32.00€
Filet de Canard, Jus Corsé à l'Orange, & Légumes d'Automne	28.00€
Pavé de Filet de Bœuf "Grillé", Petits Légumes & Pommes Grenailles, Crème de Morilles	36.00€
Patidou à la Crème & à l'Emmental, Petite Salade & Jambon de Pays	27.00€
Burger de Poulet Jaune au Morbier, Tranche de Lard & aux Noix	25.00€
Burger de Bœuf Charolais, Escalope de Foie Gras Poêlé, Comté 12 mois	27.00€

Desserts :

Assiette de Fromages de Notre région	12.00€
Nougat Glacé du Chef, Coulis de Fruits Rouges	13.00€
Crème au Chocolat sur Sablé, Amandes Enrobées	12.00€
Feuilletine aux Amandes, Crème à la Vanille Bourbon de Madagascar, Gelée à l'Ananas & Yuzu	12.00€
Pain d'Epices Glacé & Chantilly au Siphon	12.00€
Café ou Thé Gourmand	13.00€