

Carte

Entrées :

Œufs "Bio" Parfaits, Sauce Meurette, Duxelles de Champignon & Lard Grillé	18.00€
Céviché de Daurade Royale aux Pickels, Gelée au Yuzu & Gingembre	18.00€
Fricassée d'Escargots de Bourgogne, Crème au Chardonnay & Feuilleté à la Poudre de Cèpes	19.00€
Foie Gras de Canard du Chef & Condiment à la Mangue	24.00€

Plats :

Filet de Daurade Royale "à la Vapeur", Bouillon à la Bergamote, Gingembre & Cannelle	27.00€
Noix de St Jacques de la Baie de Seine, Crème aux Maracujas & Mousseline de Patates Douces à la Vanille	32.00€
Presse de Cochon Ibérique, Jus Corsé au Miel infusé au Thym Frais & Légumes d'Hiver	28.00€
Pavé de Filet de Bœuf "Grillé", Jus Réduit à la Truffe & Petits Légumes	36.00€
Burger de Poulet Jaune à la raclette du Valais, Tranche de Lard & Noisettes	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€
Pavlova au Chocolat & à l'Orange Confite	12.00€
Douceur des Antilles, Crème à la Mangue, Chantilly au Gingembre & Croustillant à la Coco	12.00€
Pain d'Epices Glacé & Chantilly au Siphon	12.00€
Café ou Thé Gourmand	13.00€