

Menus

Deux plats à 34.00€

Trois plats à 42.00€

Œufs "Bio" Parfaits, Emulsion d'Époisses & Croustillants de Pain d'épices

Perfect egg, cheese emulsion, gingerbread

Tartare de Daurade, Gelée d'Orange & Citron Vert, Pickels d'Oignons & Grenade

Sea bream tartare, orange jelly & lime, onions pickels & pomgranate

Fricassée d'Escargots de Bourgogne, Crème au Chardonnay & Pomme Fruit

Fricassee of snails apple, chardonnay cream

Foie Gras de Canard du Chef & Gelée d'Oignon aux Noix (sup 5€)

Duck foie gras & onion jelly & walnuts

Filet de Poisson (selon arrivage) "à la Vapeur",

Crème de Céleri Citronnée & Aneth

Steamed fish filet, celery cream with meon & dill

Noix de St Jacques Poêlées sur Patate Douce,

Lait de Coco au Gingembre, Citronnelle & Menthe Fraîche (sup 3€)

Fried Scallops, sweet potato, coconut mik, gingr, citronella & fresh mint

Presa de Cochon Ibérique Caramélisée au miel & Soja, Saupoudrée de Gomasio

Iberian Pork caramelized with honey & soy

Pavé de Filet de Bœuf "Montbéliarde" Grillé, (sup 5€)

Crème de Morilles et Petits Légumes

Beef tenderloin, Morel cream and vegetables

Burger de Poulet Jaune, Comté 12 mois Chutney à l'Orange & Gingembre Frais

Burger of chicken country, Comté cheese, orange chutney & fresh ginger

Burger de Bœuf Charolais, Escalope de Foie Gras Poêlé, Comté 12 mois (sup 3€)

Beef burger charolais in the fried foie gras, Comté cheese

Assiette de Fromages de Notre Région

A plate of fresh selected cheeses

Nougat Glacé du Chef, Coulis de Fruits Rouges

Iced nougat with red fruits sauce

Sablé & Crème Chocolat au Rhum Ambré "3 Rivières", Pulpe Mangue & Passion

Shortbread cookie, rum chocolate cream, pulp mango & passion fruit

Mousse à la Fleur d'Oranger, Pistaches Vertes & Financier

Orange blossom mousse, pistachio, almond cake

Pain d'Épices Glacé & Crème à la Vanille

Iced gingerbread, vanilla cream

Café ou Thé Gourmand

Gourmet coffee / Gourmet tea