

Menus

Deux plats à 34.00€

Trois plats à 42.00€

Œufs "Bio" Parfaits, Marmelade de Kumquat et Jus "Thai"

Perfect egg, kumquat marmalade, thai juice

Ceviche de Daurade Royale, Citron Vert, Coriandre & Gingembre,

Pulpe d'Oignon à la Grenadine

Sea bream ceviche, grenadine pulpe onion

Fricassée d'Escargots de Bourgogne, Crème Aillée & Tomates Confites

Fricassee of snails, garlic cream, tomato confit

Foie Gras de Canard du Chef & Gelée de Fraise épicée (sup 5€)

Duck foie gras & strawberry jelly

Filet de Daurade Royale "à la Vapeur",

Bouillon à la feuille de Citron Vert & Légumes de Printemps

Filet sea bream, lime broth, spring vegetables

Filet de Turbot "Rôti", Asperges de la Région & Crème de Thym Frais (sup 3€)

Filet turbot fillet with asparagus, cream of fresh thyme

Presa de Cochon Ibérique Caramélisée au Soyu, Jus à la Citronnelle

Iberian Pork caramelized, soyu, lemongrass juice

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

Jus Corsé au Romarin

Beef tenderloin, spice rosemary juice

Burger de Poulet Jaune, Comté 12 mois, Chutney & Sauce à la Menthe Fraîche

Burger of chicken country, Comté cheese, chutney & fresh mint sauce

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

Snickers revisité

The chocolate shortbread, salted butter caramel & peanuts

Déclinaison de Fraises & Framboises, Pistaches Vertes, Meringues & Chantilly à la Rose

Strawberries & raspberries, pistachio, meringue, rose whipped cream

Pain d'Epices Glacé & Crème à la Vanille

Iced gingerbread, vanilla cream

Café ou Thé Gourmand

Gourmet coffee / Gourmet tea