

Carte

Entrées :

<i>Œufs "Bio" Parfaits, Crème de Morilles</i>	<i>18.00€</i>
<i>Daurade Royale Marinée, Gelée de Coriandre Thai & Gingembre</i>	<i>18.00€</i>
<i>Fricassée d'Escargots de Bourgogne, Crème Aillée, Tranche de Lard & Noisettes</i>	<i>19.00€</i>
<i>Foie Gras de Canard du Chef & Pulpe de Chutney au Potimarron</i>	<i>24.00€</i>

Plats :

<i>Filet de Daurade Royale "à la Vapeur", Bouillon au Jus de Pommes, Gingembre & zestes de Main de Bouddha</i>	<i>27.00€</i>
<i>Filet de Turbot, Crème au Parmesan & Poudre de Cèpes</i>	<i>32.00€</i>
<i>Presa de Porc Ibérique, Jus réduit au Cidre & Légumes d'automne</i>	<i>28.00€</i>
<i>Pavé de Filet de Bœuf "Grillé", Marmelade de Kumquat, Jus de Bœuf au Soyu Petits Légumes & Pommes Grenailles</i>	<i>36.00€</i>
<i>Patidou à la Crème & à l'Emmental, Petite Salade & Jambon de Pays</i>	<i>27.00€</i>
<i>Burger de Poulet Jaune au Morbier, Tranche de Lard & aux Noix</i>	<i>25.00€</i>
<i>Burger de Bœuf Charolais, Escalope de Foie Gras Poêlé, Comté 12 mois</i>	<i>27.00€</i>

Desserts :

<i>Assiette de Fromages de Notre région</i>	<i>12.00€</i>
<i>Nougat Glacé du Chef, Coulis de Fruits Rouges</i>	<i>13.00€</i>
<i>Le Chocolat & la Poire</i>	<i>12.00€</i>
<i>Meringue aux Pistaches, Framboises, Crème au Chocolat Blanc</i>	<i>12.00€</i>
<i>Pain d'Epices Glacé & Chantilly au Siphon</i>	<i>12.00€</i>
<i>Café ou Thé Gourmand</i>	<i>13.00€</i>