

Menus

Deux services à 37.00€

Trois services à 45.00€

Œufs "Bio" Parfaits & Crème de Morilles

Perfect eggs & Morels cream

Daurade Royale Marinée, Gelée de Coriandre Thai & Gingembre

Fish ceviché, Coriander & ginger jelly

Fricassée d'Escargots de Bourgogne, Crème aillée, Tranche de Lard & Noisettes

Fricassée of snails of Burgundy light garlic cream, slice of lard & hazelnuts

Foie Gras de Canard du Chef & Pulpe de Chutney au Potimarron (sup 5€)

Duck foie gras & Pumpkin chutney

Filet de Daurade Royale "à la Vapeur",

Bouillon au Jus de Pommes, Gingembre & zestes de Main de Bouddha

Steamed fish filet, Apple juice broth , ginger & zest Main de Bouddha

Filet de Turbot, Crème au Parmesan & Poudre de Cèpes (sup 3€)

Turbot fillet, Parmesan cream & porcini mushroom powder

Presa de Porc Ibérique, Jus réduit au Cidre & Légumes d'automne

Iberian Pork, cider juice & vegetables

Patidou à la Crème & à l'Emmental, Petite Salade & Jambon de Pays

Patidou squash with cream & cheese, small salad and ham

Pavé de Filet de Bœuf "Grillé", Marmelade de Kumquat, Jus de Bœuf au Soyu

Petits Légumes & Pommes Grenailles (sup 5€)

Grilled beef tenderloin, Kumquat marmalade, Beef juice & Soyu, vegetables

Burger de Poulet Jaune au Morbier, Chutney d'Oignon, Tranche de Lard & Noix

Burger of chicken country, french cheese, onions, slice of bacon & nuts

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

Le Chocolat & la Poire

Chocolate & Peer

Meringue aux Pistaches, Framboises, Crème au Chocolat Blanc

Pistachio meringue, raspberries, white chocolate cream

Pain d'Epices Glacé & Chantilly au Siphon

Iced gingerbread , vanilla cream

Café ou Thé Gourmand

Gourmet coffee/Gourmet tea