

Carte

Entrées :

Œufs "Bio" Parfaits, Crème à l'huile de Truffe	18.00€
Daurade Royale Marinée, Gelée de Gingembre & Curry Vert	18.00€
Fricassée d'Escargots de Bourgogne, Crème au Beurre Persillé & Noix Torréfiées	19.00€
Foie Gras de Canard du Chef & Pulpe de Chutney à la Mangue	24.00€

Plats :

Filet de Daurade Royale "à la Vapeur", Bouillon aux Agrumes, Gingembre & Cardamome	27.00€
Noix de St Jacques Poêlées Crème Infusée & Huile de Pin, Mousseline de Carotte	32.00€
Presa de Porc Ibérique, Jus Corsé aux Saveurs Thaï & Légumes d'Hiver	29.00€
Pavé de Filet de Bœuf "Grillé", Crème aux Morilles Petits Légumes & Pommes Grenailles	36.00€
Burger de Poulet Jaune à l'Epoisses Berthaut, Chutney d'oignon & Tranche de Lard	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€
Le Dôme Meringué, Chocolat & Noix de Pécan Sablées	12.00€
Fraîcheur Exotique – Mangue & Citron Vert	12.00€
Pain d'Epices Glacé & Chantilly au Siphon	12.00€
Café ou Thé Gourmand	13.00€