

Menus

Deux services à 37.00€

Trois services à 45.00€

Œufs "Bio" Parfaits & Crème à l'Huile de Truffe

Perfect eggs & Truffle oil cream

Ceviche de Daurade Royale, Gelée de Gingembre & Curry Vert

Fish ceviché, ginger & green curry jelly

Fricassée d'Escargots de Bourgogne, Crème au Beurre Persillé & Noix Torréfiées

Fricassée of snails of Burgundy, parsley buttercream, & roasted walnuts

Foie Gras de Canard du Chef & Pulpe de Chutney à la Mangue (sup 5€)

Duck foie gras & Mango chutney

Filet de Daurade Royale "à la Vapeur",

Bouillon aux Agrumes, Gingembre & Cardamome

Steamed fish filet, juice broth citrus, ginger & cardamom

Noix de St Jacques Poêlées,

Crème Infusée & Huile de Pin, Mousseline de Carotte (sup 3€)

Scallops pan-fried, infused cream & pine oil

Presa de Porc Ibérique, Jus Corsé aux saveurs Thaï & Légumes d'Hiver

Iberian Pork, Thai juice & vegetables

Pavé de Filet de Bœuf "Grillé", Crème aux Morilles

Petits Légumes & Pommes Grenailles (sup 5€)

Grilled beef tenderloin, morels cream, vegetables

Burger de Poulet Jaune à l'Epoisses "Berthaut", Chutney d'Oignon & Tranche de Lard

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

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 Dôme Meringué

Chocolat & Noix de Pécan Sablées

Chocolate & pecan shortbread

Fraîcheur Exotique – Mangue & Citron Vert

Manguo Cream & Limecurd

Pain d'Epices Glacé & Chantilly au Siphon

Iced gingerbread, vanilla cream

Café ou Thé Gourmand

Gourmet coffee/Gourmet tea