

Carte

Entrées :

Œufs "Bio" Parfaits aux Asperges & Parmesan	18.00€
Céviché de Daurade Royale au gingembre & Gelée de Soyu & Yuzu	18.00€
Fricassée d'Escargots de Bourgogne, Crème d'Estragon au Poivre de Kampot & Marmelade d'Oignon aux Tomates confites	19.00€
Foie Gras de Canard du Chef & Gelée 'aux fraises & Poivre de Kampot	24.00€

Plats :

Filet de Daurade Royale "à la Vapeur", Nage au Gingembre Tomatée & Feuille de Citron, Légumes de Printemps	27.00€
Filet de Turbot aux Asperges & Crème au Thym Citronné	32.00€
Epaule d'Agneau "Cuite Basse Température, Jus au Romarin & Légumes de Printemps	28.00€
Tartare de Bœuf "Charolais", Façon Thaï aux Cacahuètes & jeunes Pousses	21.00€
Pavé de Filet de Bœuf "Grillé", Jus au Curry Vert & Coriandre Thaï & Petits Légume	36.00€
Burger de Poulet Jaune, Comté 12 mois, Lard & Sauce Barbecue Texane	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€
Biscuit aux Pépites de Chocolat, Chantilly au Caramel & Cacahuètes Sablées	12.00€
Tartelette aux Fraises & Rhubarbe à la Vanille	12.00€
Pain d'Epices Glacé & Chantilly au Siphon	12.00€
Café ou Thé Gourmand	13.00€