

Menus

Deux services à 37.00€

Trois services à 45.00€

Œufs "Bio" Parfaits aux Asperges & Parmesan

Perfect eggs, asparagus, parmesan

Céviché de Daurade Royale au gingembre & Gelée de Soyu & Yuzu

Fish ceviché, ginger & Soyu & Yuzu jelly

Fricassée d'Escargots de Bourgogne,

Crème d'Estragon & Marmelade d'Oignon aux Tomates confites

Fricassée of snails of Burgundy, tarragon cream & onion marmalade with candied tomatoes

Foie Gras de Canard du Chef, Gelée aux fraises & Poivre de Kampot (sup 5€)

Duck foie gras & sweet & jelly strawberries & Kampot pepper

Filet de Daurade Royale "à la Vapeur",

Nage au Gingembre Tomatée & Feuille de Citron, Légumes de Printemps

Steamed fish filet, broth with ginger & tomato, lemon leaf & végétale

Filet de Turbot aux Asperges & Crème au Thym Citronné (sup 3€)

Turbot filet with asparagus, thyme cream

Epaule d'Agneau "Cuite Basse Température, Jus au Romarin & Légumes de Printemps

Slow-cooked lamb shoulder, Rosemary juice & spring vegetables

Pavé de Filet de Bœuf "Grillé",

Jus au Curry Vert & Coriandre Thaï & Petits Légumes (sup 5€)

Grilled beef tenderloin, green curry juice, thaï coriander, vegetables

Burger de Poulet Jaune, Comté 12 mois, Lard & Sauce Barbecue Texane

Burger of chicken country, Comté cheese, Bacon, Barbecue sauce

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

Biscuit aux Pépites de Chocolat, Chantilly au Caramel & Cacahuètes Sablées

Chocolate-chip cookie, caramel whipped cream & peanut shortbread

Tartelette aux Fraises & Rhubarbe à la Vanille

strawberries tartlet & rhubarbe

Pain d'Epices Glacé & Chantilly au Siphon

Iced gingerbread, vanilla cream

Café ou Thé Gourmand

Gourmet coffee/Gourmet tea