

# Menus

*Deux services à 39.00€*

*Trois services à 47.00€*

## **Œufs "Bio" Parfaits Façon Meurette**

*Perfect eggs, façon meurette*

## **Céviché de Daurade Royale Gelée à l'Ananas, Gingembre & Zestes de Citron Vert**

*Fish ceviché, pineapple, ginger & lime zest jelly*

## **Fricassée d'Escargots de Bourgogne, Crème d'Ail & Marmelade de Poivron**

*Burgundy snail fricassée, garlic cream & bell pepper marmalade*

## **Foie Gras de Canard du Chef, Gelée à la Pêche (sup 5€)**

*Duck foie gras & peach jelly*

---

## **Filet de Daurade Royale "à la Vapeur", Fenouil Confit à l'Orange & Gingembre**

*Steamed fish filet Candied fennel with orange & ginger*

## **Filet de Turbot, Crème d'Estragon & au Poivre de Kampot (sup 3€)**

*Turbot fillet with tarragon cream & kampfot pepper*

## **Presa de Porc Duroc de Batallé, Jus au Romarin & Abricots**

*Duroc de Batallé presaporc, Rosemary & abricot juice*

## **Pavé de Filet de Bœuf "Grillé",**

## **Son Jus au Baies de Cassis & Petits Légumes (sup 5€)**

*Grilled beef tenderloin, blackcurrent juice, vegetables*

## **Burger de Poulet Jaune, Comté 12 mois, Lard & Sauce à la Menthe Fraîche**

*Chicken burger, Comté cheese, Bacon, Mint cream*

## **Burger de Bœuf Charolais, Escalope de Foie Gras Poêlé, Comté 12 mois (sup 3€)**

*Beef burger charolais with 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 fruit sauce*

## **Le Tout Chocolat**

*Everything chocolate*

## **Dacquoise, Crème à la Vanille & Fruits Rouges**

*Dacquoise, vanilla cream & red fruits*

## **Pain d'Epices Glacé & Chantilly au Siphon**

*Gingerbread ice cream, whipped cream*

## **Café ou Thé Gourmand**

*Gourmet coffee/Gourmet tea*