

CARTE

Entrées & Coquillages

Œuf Fermier Bio,

Façon Meurette, Sablé de Gaude & « Lardons » de Morteau 20 €

Foie Gras,

En Terrine, Pulpe de Figs & Macvin, Nougatine de Petits Pois 28 €

Asperges Françaises,

Jaune d'œuf Crémeux Pané aux Graines,

Mayonnaise Légère au Vinaigre de Chardonnay de Monsieur Philippe Gonet 26 €

Ravioles d'Amandes de Mer & Clams,

Gratinés au Vin Jaune, Coulis de Mertensia & Epinard 28 €

Poissons

Encornet,

Farci Serra & Poivron, Pesto à l'Ail des Ours 26 €

Esturgeon,

Mi Fumé, Beurre aux Epices Vadouvan,

Royale de Champignons & Emulsion d'Oseille 28 €

Poisson selon la pêche,

Préparé suivant l'inspiration de la Chef 28 €

CARTE

Viandes

Volaille de Bresse,

Aux Morilles & Vin Jaune,

Flan d'Artichaut & Légumes de Printemps 28 €

Selle d'Agneau,

Condiment de Fruits Secs & Crème de Yaourt à la Coriandre,

Spirale de Patate Douce 33 €

Demi Rognon de Veau,

Déglacé au Vinaigre de Vin Jaune

Echalotes Confités & Pommes de Terre Liard 26 €

Filet de Bœuf Charolais,

Aux Morilles, Pommes de Terre Soufflées & Echalotes Confités 38 €

Fromages

Fromages Frais et Affinés,

Chariot 15 €

En cas d'allergie ou/et d'intolérance : Merci de prévenir à la commande

-Viande Bovine : Origine France

Respectueux de la diversité des produits frais, c'est avec passion que notre chef, Nadine Troussard et son équipe les choisissent, les cuisinent et les transforment pour vous proposer une cuisine gastronomique.

Certains produits peuvent manquer, merci pour votre compréhension.

Desserts

Les Desserts Proposés Suivant la Saison

14 €

Ananas,

Frais, en Carpaccio & Gelée d'Ananas Victoria,
Ganache Chocolat blanc & Sauge Ananas



Baba au Rhum,

Cubes de Mangue, Jus Passion
& Crème Fouettée Gingembre



Fraises de Carpentras,

Pavlova Crème Mascarpone Pistache,
Violette



Chocolat du Ghana,

Tarte Sablée & Ganache Chocolat,
Compotée Cassis & Curcuma, Sorbet Cacao