

C A R T E



- *Queues de langoustines rôties au four servies froides, cœur de sucrine, radis, râpé de chou-fleur et mayonnaise curry/vin jaune..... 18 €*
- *Tartare de filet mignon de veau façon thaï, beurre d'algues et mesclun..... 18 €*
- *Médallions de foie gras pistache, marmelade de griottines de Fougerolles et pains toastés..... 18 €*
- *Asperges, morilles et espuma d'œuf bio, noisettes torréfiées, chips de pain et de Morteau..... 20 €*



- *Épaule d'agneau de lait rôtie au four, aubergine grillée et crémeux pois chiche. 25 €*
- *Volaille de Bresse, polenta au Comté, morilles et émulsion de crème au vin jaune..... 35 €*
- *Filet de bœuf de l'Aubrac, asperges, pommes de terre fondantes, tombée d'épinard et pignons de pain 35 €*



- *Fromage blanc à la crème ou au coulis de fruits rouges 5 €*
- *Le pot de cancoillotte maison nature 6 €*
- *Plateau de fromages du moment (4 au choix)..... 8 €*
- *Le morceau supplémentaire dans le plateau 2 €*



Ne travaillant que des produits frais, des suggestions vous seront proposées oralement, « selon les cours et arrivages du jour », ce qui peut engendrer des changements dans la carte



Allergènes : Les personnes allergiques doivent impérativement nous le signaler, de manière à ce que nous puissions les réorienter vers un plat ne contenant pas d'allergène ou de supprimer cet allergène dans leur plat.