

Les entrées

- La carotte et la Saint-Jacques en velouté, bruschetta cumin Mascarpone et crabe 19,00 €
- Gravlax de truite rose du Jura, sablé au Comté, coulis de betteraves rouges 16,00 €
- Escalopes de foie gras snackées, purée de céleri et pommes confites 22,00 €
- Les escargots de Bourgogne, crème aux morilles et Vin Jaune 22,00 €
- Poulpe, écrevisses et chorizo ibérique dans un bouillon lié façon Thaï et légumes croquants 19,00 €

Les plats

- La volaille de Bresse de la maison Marquis, morilles et Vin Jaune 33,00 €
- La noisette d'agneau confite, jus corsé à l'ail et au thym 27,00 €
- Les ris de veau aux morilles et vin Jaune 32,00 €
- Le pavé de saumon Bömlö fumé par nos soins, servi rosé, émulsion au cresson 25,00 €
- Le filet de maigre à la plancha, crème de coques 25,00 €
- Le cabillaud de ligne rôti à la farine de gaude, siphon au thé Matcha 28,50 €

Les fromages

- La sélection du fromager 7,00 €
- Fromage blanc faisselle nature 4,00 €
- Fromage blanc faisselle coulis ou crème 4,50 €
- Fromage blanc faisselle au miel et aux noix 4,50 €
- Pot de Cancoillotte maison à l'ail, servi tiède et toasts grillés 5,50 €

Les desserts

à choisir en début de repas.

Nos glaces et sorbets sont fabriqués par nos soins.

- Comme une tarte tatin (sablé breton, pomme confite, ganache montée caramel) 10,50 €
- Notre version Snickers (la cacahuète en biscuit, en crème et glacée) 10,50 €
- L'ananas en sorbet et rôti, crème passion vanille de Madagascar, nougatine sésame et pavot 10,50 €
- Le chou croquant tout chocolat, cœur truffé 64 % 10,50 €

Prix TTC, service compris.

Un plat ou une entrée minimum par personne.

Pour les poissons bien cuits et les allergies merci de nous le préciser à la prise de commande.

Tout changement entraînera un supplément.