

## Les entrées

- Le marbré de foie gras au Macvin, vinaigre de fruits rouges réduit 19,00 €
- Le tartare de thon asiatique, quelques pousses de la ferme Symbiotique 16,00 €
- Rillettes de cabillaud au curry et Vin Jaune, pain toasté 12,00 €
- Velouté de petits pois froid, saumon Bömlo fumé par nos soins, crème glacée au chèvre frais et poivrons 12,00 €

## Les plats

- La volaille de Bresse de la maison Marquis, morilles et Vin Jaune 32,00 €
- Filet de canette de Bourgogne, jus au miel de Sagy 24,00 €
- Pavé de sandre rôti au lard, risotto crémeux au Comté 24,00 €
- Gambas de Madagascar grillées 26,00 €
- Le poisson petit bateau selon arrivage
- La criée du moment

## Les fromages

- La sélection du fromager 6,00 €
- 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 afin d'éviter toute manipulation inutile de la carte  
Nos glaces et sorbets sont fabriqués par nos soins.

- Cube chocolat croustillant praliné, crème glacée chocolat de Tanzanie 10,00 €
- La framboise et la pistache sur un finger au pain de gènes 10,00 €
- Crème brûlée Tonka, siphon Vin Jaune et sablé aux noix 10,00 €
- Macarons aux fruits de la passion 11,00 €
- La palette glacée du moment 8,00 €

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.

Certains changements peuvent s'opérer à cause de soucis d'approvisionnement dus à la crise sanitaire, merci de votre compréhension.