

Les entrées

- Tartelette au Comté, truite de mer fumée par nos soins, ricotta et légumes croquants 14,00 €
- L'aiglefin comme une bouillabaisse, biscuit siphon à la rouille 14,00 €
- Roulé de queue de bœuf, vinaigrette aux truffes, déclinaison autour du potimarron 17,50 €
- Terrine de foie gras français, figues et vin de Paille 19,50 €
- Carpaccio de Saint-Jacques, vinaigrette noisette de « l'Arbre à huile » 19,50 €

Les plats

- La volaille de Bresse de la maison Marquis, morilles et Vin Jaune 31,50 €
- Le mignon de veau à la plancha, poitrine de porc basque, jus au balsamique 24,50 €
- La pièce de bœuf selon arrivage (voir ardoise)
- La nage de poissons (selon arrivage), émulsion au safran du Jura de Céline et Antonin 25,00 €
- Le pavé de lieu jaune, poêlée forestière et purée de patate douce 23,00 €
- La lotte bretonne pochée dans un bouillon thaï, crème et curry Madras 26,00 €

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

- Symphonie autour du chocolat et de l'agrume 10,00 €
- Poire confite, madeleine à la vanille, crème glacée confiture de lait 10,00 €
- Figues rôties au miel de Sagy, glace à la crème de Bresse 10,00 €
- Mousse gianduja sur sablé aux noisettes 11,00 €

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.