

Les entrées

- Crème de champignons et marrons, œuf bio parfait, panais et champignons des bois (Veggie) 22,00 €
- Choux croquants salés, truite du Jura façon Bellevue, crème fouettée curry Vin Jaune 18,50 €
- Notre version tartiflette, charcuterie fine et pain lardons Reblochon 16,50 €
- Rémoulade céleri et crabe, coques à l'huile fumée, coulis homardine 22,00 €
- Poké bowl de thon sésame et soja, quinoa coriandre, mangue, carotte et guacamole 20,00 €

Les plats

- Assiettes de légumes (Veggie) 16,50 €
- Poulpe à la plancha, émulsion au chorizo abotia 28,00 €
- Lieu jaune rôti, coulis de butternut aux 4 épices 27,00 €
- La criée selon arrivage
- Croustillant de souris d'agneau et fruits secs, jus au Cidre 26,00 €
- Le gibier du moment
- Rond de sous noix de veau snacké, morilles et Vin Jaune 27,00 €
- La volaille de Bresse de la maison Marquis, morilles et Vin Jaune 35,00 €

Les fromages

- La sélection du fromager 8,50 €
- Les chèvres et brebis de la Ferme Fine Bouche, selon arrivage 9,00 €
- Fromage blanc faisselle nature 4,00 €
- Fromage blanc faisselle coulis du moment ou crème 4,50 €
- Fromage blanc faisselle au miel 4,50 €
- Pot de Cancoillotte maison à l'ail, servi tiède et toasts grillés 6,00 €

Les desserts

à choisir en début de repas.

Nos glaces et sorbets sont fabriqués par nos soins.

- Beignets chocolat et coco, sorbet banane 11,00 €
- Tarte agrumes déstructurée, sorbet orange sanguine et baies de Timut 11,00 €
- Pommes confites à la vanille, biscuit et glace aux noix, ganache montée et gelée au Vin de Paille 11,00 €
- Sablé châtaigne, poires pochées au cassis, crèmeux cassis et marrons glacés 11,00 €

Origine des viandes

Chorizo abotia : Espagne

Agneau : Nouvelle Zélande

Veau : France

Volaille : France

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.