

Menu pêcheur

28,00 €

ou 32,00€ avec fromage

ou avec notre sélection de vins 9€

(2 verres de vin de 14cl)

Tartelette au Comté, truite de mer fumée par nos soins, ricotta et légumes croquants

Ou

L'aiglefin comme une bouillabaisse, biscuit siphon à la rouille



Le pavé de lieu jaune, poêlée forestière et purée de patate douce

Ou

La nage de poissons (selon arrivage), émulsion au safran du Jura de Céline et Antonin



La sélection du fromager

Ou

Dessert au choix

Parmi les desserts de la carte, à choisir en début de repas

Menu du petit gourmet

Menu enfant, jusqu'à 12 ans

11,00 €

Viande

ou

poisson du moment



Gâteau au chocolat

ou

2 boules de glace

ou

Fromage blanc

Menu du jour

18,00€

**Du mardi au vendredi,
uniquement le midi**

Dans la limite des stocks disponibles

Entrée



Plat



Dessert

Menu Plaisir

40,00 €

ou avec notre sélection de vins

49,00 €

(2 verres de vin de 14cl)

Mise en bouche



Roulé de queue de bœuf, vinaigrette aux truffes, déclinaison autour
du potimarron

Ou

Foie gras français, concassé de homard au Vin Jaune



La lotte bretonne pochée dans un bouillon thaï, crème et curry
Madras

Ou

Le mignon de veau à la plancha, poitrine de porc basque, jus au
balsamique

Ou

La volaille de Bresse de la maison Marquis au Vin Jaune (avec un
supplément de 5€)



La sélection du fromager



Dessert au choix

Parmi les desserts de la carte, à choisir en début de repas

Menu Découverte en 6 services

55,00 €

**Servi pour l'ensemble de la
table**

**Laissez vous guider selon l'inspiration du
chef**

**ou avec notre sélection de vins à 9 €
(2 verres de vin de 14cl) ou à 12 € (3 verres de 14cl)**

