

Carte

Entrées :

Demi-Homard Bleu, Tartare de tomate, sorbet tomate34 euros
Foie Gras de Canard, Pain de Gènes épicé, Chutney et Gelée 26 euros
Rouleau de Truite Fumée au Cèleri, Œufs de truite et Kumquat 22 euros

Plats :

Poularde de Bresse en Ballotine au Vin Jaune et Morilles, Risotto42 euros
Filet De Bœuf 200g, Jus réduit, Variante de Pomme de Terre 36 euros
Poisson (suivant la Pêche), Garniture de Saison..... 32 euros

Fromages :

Emulsion de cancoillotte, Morteau, Chips de Pomme-de-terre.....12 euros
Chèvre frais à la Sauge de notre jardin, coulis de poivron..... 10 euros
Déclinaison autour du comté 10 euros

Desserts :

Le Melon sous toutes ces formes (pré dessert) 10 euros
Abricot poché, Pâte de fruit, Sorbet Pêche de vigne13 euros
Biscuit et Panna-cotta Pistache, Sorbet et Framboises fraîches 13 euros
Sablé de Gaudes, Crème Yuzu, Sorbet Citron Vert..... 13 euros

Tous nos plats sont « Fait Maison » élaborés sur place à partir de produits bruts

