

# Carte

## Entrées :

Noix de Saint Jacques Snackées, Crème Patate douce, sauce Mikado...34 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, Risotto .....42 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  
Faux Macaron de Chèvre frais à la Sauge de notre jardin..... 10 euros  
Déclinaison autour du comté ..... 10 euros

## Desserts :

Rhubarbe pochée, gelée et sorbet Fraise, Espuma pistache .....13 euros  
Kiwi et Chocolat Noir en Jeu de Texture..... 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

