

Carte

Entrées :

<i>Noix de Saint Jacques Snackées, Crème Patate douce</i>	<i>29 euros</i>
<i>Foie Gras de Canard, Pain de Gènes épicé, Chutney et Gelée</i>	<i>22 euros</i>
<i>Rouleau de Truite Fumée au Cèleri, Œufs de truite et Kumquat</i>	<i>18 euros</i>

Plats :

<i>Poularde de Bresse en 3 Façons au Vin Jaune et Morilles, Risotto ...</i>	<i>39 euros</i>
<i>Pavé de Cerf, Sauce Grand Veneur, Variante de Pomme de Terre</i>	<i>34 euros</i>
<i>Poisson (suivant la Pêche), Garniture de Saison.....</i>	<i>29 euros</i>

Fromages :

<i>Mont d'or en Siphon, Morteau et Topinambour</i>	<i>8 euros</i>
<i>Comté en Gelée de Savagnin, Pomme et Noix.....</i>	<i>8 euros</i>
<i>Cancoillotte à l'ail Maison, Croutons de gaudes</i>	<i>8 euros</i>

Desserts :

<i>Poire pochée, Crémeux et Crème glacée aux Marrons</i>	<i>10 euros</i>
<i>Chocolat Noir en Jeu de Texture</i>	<i>10 euros</i>
<i>Tartelette déstructurée au Yuzu et Gaudes, Sorbet Citron Vert</i>	<i>10 euros</i>

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