

Carte

Entrées :

Foie Gras de Canard poêlé, Compotée de Rhubarbe, Jus réduit36 euros
Le saumon Fermier des îles Féroé fumé par nos soins au bois d'hêtre 30 euros
Pithiviers a la Truite et Asperges vertes, fumet grillé au citron 24 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.....40 euros
Poisson (suivant la Pêche), Garniture de Saison.....32 euros

Fromages :

Vieux Comté, compotée d'oignons jaunes au vin jaune, noix.....12 euros
Tome du Poupet, jambon blanc du haut Doubs, Gelée de persil12 euros

Desserts :

Jeu de textures autour de la Fraise, sorbet Fraises Crues13 euros
Dôme Chocolat Blanc au Citron, glace Limoncello13 euros

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

