

Carte

Entrées :

Noix de Saint-Jacques aux Agrumes, Crème Patate Douce.....29 euros

Foie gras de Canard, Pain de gènes aux Epices, Chutney.....22 euros

Rouleau de Truite Fumée au Celeri, Oufs de truite et Kumquat.....18 euros

Plats :

Poularde au Vin Jaune et Morilles, Risotto Arborio au Vieux-Comté....39 euros

Pièce de Bœuf Bio 200g, Jus Réduit, Variante de Pomme de Terre...34 euros

Poisson (suivant la Pêche), Garniture de Saison.....29 euros

Desserts :

Charlotte Chocolat-Banane, Sorbet Banane, Tuile Chocolat Grué.....11 euros

Ananas Poché au Rhum, Glace Rhum-Raisin10 euros

Crème Brulée et Sorbet Vin Jaune, Biscuit aux Noix10 euros