

Menu déjeuner 33 €

(Servi uniquement le midi)

Œuf parfait Crème de champignons et écume de lard

*

Demi-coquelet polenta crémeuse et sauce au vin jaune

*

Clafoutis à la pêche

Menus Carte blanche

*Laissez-vous guider selon les envies du chef
Ces menus doivent faire l'unanimité de la table*

En 5 services 59 €

Entrée

Plat poisson

Plat viande

Fromage

Dessert

En 7 services 75 €

Première Entrée

Deuxième Entrée

Plat poisson

Plat viande

Fromage

Pré- dessert

Dessert

Entrées

Foie gras de canard, abricots, romarin et amandes	24€
Tataki de thon rouge, quinoa, pomme verte, pistaches et wasabi	21€
Œuf parfait, crème de topinambours, copeaux de beaufort et chips de lard	18€
Carpaccio de Bœuf, siphon parmesan, caviar d'aubergine et marjolaine	23€

Plats

Filet de saint pierre, mini ratatouille, mélisse et bisque de homard	31€
Dos de cabillaud, crème de panais et petites girolles	28€
Ris de veau rôti, Blettes glacées et mousseline de pommes de terre	37€
Filet de Bœuf Français façon Rossini et ses cèpes	35€
Demi-coquelet polenta crémeuse et sauce au vin jaune du Jura	23€

Fromage

Assiette de fromages affinés	10€
------------------------------	-----

Desserts

Le trompe L'œil du moment...	14€
La rhubarbe et le champagne rosé, sablé spéculoos	14€
La figue pochée au vin chaud sur un gâteau à la noix	14€