

Menus

Menu du marché

24,50 €

Servi le midi sauf week-end et jours fériés

Menu Prélude

34 €

Entrée

Fricassée d'escargots aux tomates confites, espuma à la mozzarella fumée, fine chapelure de basilic

ou

Œuf mollet croustillant, pulpeux de racines aux châtaignes et émulsion de lait fumé

Plat

Filet de sandre meunière, pommes de terre confites et jus corsé aux agrumes

ou

Poulet de Bresse en deux façons, le suprême grillé et la cuisse confite farcie aux morilles, sabayon au Vin Jaune et curry, légumes d'automne

Dessert

Pommes juste pochées, moelleux aux noix et amandes, crème légère à la cannelle

ou

Le chou craquant, crème pralinée, éclats de noisettes grillées et crème glacée à la vanille de Madagascar

Menu Découverte

42 €

Comprenant trois plats et un dessert selon l'inspiration du Chef

Servi pour l'ensemble de la table

A la carte de Septembre...

Entrées

Fricassée d'escargots aux tomates confites, espuma à la mozzarella fumée, fine chapelure de basilic 14€

Œuf mollet croustillant, pulpeux de racines aux châtaignes et émulsion de lait fumé 12€

Foie gras mi-cuit au naturel, goldens burpees confites aux arômes de sauge, quintessence de vinaigre balsamique 16€

Poisson

Filet de sandre meunière, pommes de terre confites et jus corsé aux agrumes 26€

Viande

Poulet de Bresse en deux façons, le suprême grillé et la cuisse farcie aux morilles, sabayon au Vin jaune et curry, légumes d'automne 28€

Fromage

Ardoise des affinés comtois 10€

Desserts

Pommes juste pochées, moelleux aux noix et amandes, crème légère à la cannelle 10€

Le chou craquant, crème pralinée, éclats de noisettes grillées et crème glacée à la vanille de Madagascar 10€

Sablé au chocolat noir d'origine Mexique, ganache montée Ivoire 12€