

A la carte

Pour partager

Escargots de Lombard

Beurre persillé et Vieux Pontarlier
En poêlon 6 trous

12,00€

Pour commencer

Moules du Mont St Michel et harengs fumés

Tarte au maïs de Benoit, Cream Cheese
Oignons rouges séchés, épinards et herbes fraîches

19,00€

Echine de porc I.G.P confite

California roll au riz de Camargue et poireau
Romarin du jardin, coulis aux tomates fumées

19,00€

Poireaux

Vinaigre de cassis de Serley, huile d'olives des Alpilles
Bruns de Paris, oignons rouges séchés, Tofu

11,00€

Pour la suite

Bar et langoustine

Roulade au fenugrec, provençale de légumes
Jus de carcasses réduit, bruns de Paris

27,00€

Veau Français

Pavé moutardé, cuit rosé, carottes et radis blanc
Choux de Bruxelles et «Or blond du Canada »

28,00€

Poulette de Bresse A.O.P de Nicolas Roguet

Crème et Vin Jaune, champignons du moment
Kasha-sotto au Comté

30,00€

Riz de Camargue

Provençale de légumes
Poudre de fenugrec

17,00€

Les fromages

Plateau de fromages affinés

De notre région

13,00€

(6 portions)

Fromage blanc de Bresse

Crème épaisse ou coulis de fruits

8,50€

Pour finir (à commander en début de repas)

Chocolat et figes

Compotée, dôme mousseux au Jivara, glaçage tendre noir
Nougatine au grué de cacao

12,00€

Soufflé chaud

Aux cacahuètes grillées
Pipette de « Bouchon » Jacoulot

12,00€

Glaces et sorbets

Nous choisirons pour vous...
Selon la saison, 4 parfums

12,00€

Figes

Cuites, Pinot noir réduit et pain d'épices
Sorbet citron

9,00€

Pour accompagner votre repas
LE PAIN DU CHEF « Au levain naturel »

Prix net TTC par personne, service compris
Eau potable gratuite à disposition

Sur demande
Lutte anti-gaspi = Un reste, une boîte réutilisable, à emporter