Menu d'ici et d'ailleurs

33€

. Entrées .

- Œufs en meurette revisités

Pochés dans une réduction de Pinot noir, émulsion de lard fumé et croûtons croustillants.

- Velouté de potimarron au bleu de Gex

Un mariage automnal entre douceur et caractère subtil du Bleu de Gex, fromage AOP du Jura

. Plats .

- Basse côte de bœuf charolais

Servie avec un jus corsé au cassis de bourgogne et légumes de saison sauce du chef.

- Quenelles de poisson blanc sauce Nantua

Quenelles maison pochées au poisson blanc du moment, dans sa sauce Nantua.

. Desserts .

- Profiteroles maison
- Gaufre maison avec une boule caramel