

par Valéry Meulien
en collaboration avec le chef Thierry Paillet

Nos planches à partager ou pas !

	Petit	Grand
Huîtres, bulots et crevettes, mayonnaise et vinaigre aux échalotes, pain de seigle		19 €
Charcuterie Bobosse et Ibérique, fromage de nos régions	14 €	19 €

Entrées

Œuf parfait à 63° meurette à ma façon		11 €
Soupière d'escargots de Bourgogne, bouillon de petits légumes et champignons en montgolfière feuilletée	11 €	16 €
Huîtres, vinaigre aux échalotes et citron, pain de seigle (6 ou 12)	12 €	20 €
L'assiette de bulots, citron et mayonnaise, pain de seigle	8 €	12 €
L'assiette de crevettes, citron et mayonnaise, pain de seigle	11 €	17 €
Pâté en croûte de volaille de Bresse aux morilles, vin jaune et pistaches torréfiés, légumes pickles	12 €	17 €
Bowl de salade et crudité, truite du Jura en gravlax, oignon, citron vert, pain grillé	15 €	20 €
Tartare de bœuf Charolais français au couteau, roquette et glace moutarde « Maison Fallot » 140gr/220gr	15 €	20 €
Suggestion du jour *		10 €

Plats

Servis avec l'accompagnement de votre choix

Petits filets de perche du Lemman en tempura, sauce tartare		20 €
Quenelle de brochet sauce Nantua et écrevisses		18 €
Grenouilles au beurre d'Étrez en persillade		24 €
Faux filet de bœuf Charolais français maturé, beurre marchand de vin		23 €
Souris d'agneau confite à l'orange et gingembre		21 €
Club sandwich végétarien, salade mesclun, chèvre affiné, tomate, concombre et coleslaw		18 €
L'escalope de veau français en viennoise, crème d'Étrez au citron		22 €
Pied de cochon désossé et associé à du foie gras, le tout rôti au four		22 €
Suggestion du jour *		15 €

Accompagnements du moment

Gratin de macaronis au gorgonzola,
Frites au paprika,
Wok de légumes, coriandre et ponzu
l'accompagnement suppl. 6.50 €

Fromages

Assortiments de fromages
de Bourgogne Franche Comté :
Chèvre, Comté et Epoisses 6.50 €
Faisselle, nature, crème,
coulis ou fines herbes 5 €