

LA CARTE

EN ENTRÉE

COQUILLES'CROQ D'ESCARGOTS 17,50

Ail, persil / émulsion au vin du Jura / légumes croquants

PÂTÉ EN CROÛTE 17,50

Veau et porc / insert foie gras / chutney pomme poire / pickles

CRÈME DE CHATAÎGNE  14,50

Butternut caramélisé / sirop d'érable / crumble marron / caramel



CASSOLETTE DE SAINT-JACQUES 25,00

Fondue de poireaux et carottes / comté

RIS DE VEAU RÔTI 25,00

Crèmeux carottes et beurre noisette / mille feuille de pommes de terre / jus corsé au cacao

PIÈCE DU BOUCHER 200g 25,00

Cuite basse température - servie saignante

Mille feuille de pommes de terre / légumes / sauce au poivre

BURGER DU KG 19,50

Pain brioché maison / steak haché 180g / beaufort AOP / compotée d'oignons caramélisés / lard grillé / salade / frites rustiques maison

AUTOUR DU CÉLERI  19,00

Pavé de céleri fondant au miel / crèmeux de céleri fumé au foin / légumes



FINGER GOURMAND 9,00

Ganache cacahuète / insert caramel / glaçage rocher

CITRON & POP CORN 9,00

Ganache pop corn / crèmeux citron / pop corn caramélisés

POMME CONFITE 9,00

Émulsion caramel beurre salé / sablé breton

ASSORTIMENT DE FROMAGE 8,00

EN PLAT

EN DESSERT