

FORMULE DU MIDI : formule complète 34€, formule entrée et plat : 28,5€, formule plat et dessert : 28€ : **menu sur Ardoise** servi du lundi au samedi le midi uniquement, hors jours fériés

La Carte

Entrées :

- Compression de foie gras et magret fumé(F), figue, betterave confite en croute de sel et raisin acidulé, réduction framboise, gelée au porto et brioche toastée: 20€
- Croustilles D'Escargots de chez Bourgogne Escargots, poudre de noisettes torréfiées : Les 6 : 7€ ou Les 12 : 14€
- Les premières noix de Saint-Jacques snackées à la plancha, petit épeautre cuit comme un risotto, dés de champignons de Paris et châtaigne, cébette, crème de courges et émulsion au café :19€

Plats :

- Poisson du jour, étuvée de poireaux et dés de Morteau, purée de pommes de terre, jus d'arêtes au vin rouge et condiment carottes aux épices:28€
- Pintade fermière, cuisse désossée rôtie et filet cuit basse température, étuvée de chou au lard fumé, morilles, réduction de vin jaune et purée de pommes de terre: 26€
- Plat du jour : 19€ (servi du lundi au samedi midi uniquement, hors jours fériés)

Fromages :

- Faisselle : sucre, miel ou Sel, poivre et crème : 6€
- Assiette de 3 fromages de la Fromagerie Gaugry : 8€

Desserts :

- Mousse, glace et meringue à la noix de coco, confit d'ananas au rhum, crémeux cacahuète, pana cotta à la vanille, biscuits et salade de fruits exotiques: 10€
- Pur chocolat caraïbe, en mousse et biscuits, poire confite à la fève de tonka, glace noisette, caramel à la fleur de sel, émulsion et crumble au gruë de cacao: 10€