

Formule du midi :

Servi du lundi au samedi (hors jours fériés)

Entrée+plat+dessert : 35€

Entrée+plat : 29.5€

Plat+dessert : 29€

- Entrées :

- Pressé de foie gras de canard (F), déclinaison de céleri et pomme verte acidulée, truite rose fumée, vinaigrette sésame-soja et brioche toastée (+5€ en supplément)
- 6 Croustilles D'Escargots de chez Bourgogne Escargots, poudre de noisettes torréfiées
- Asperges vertes de la ferme Dubois, crevettes snackées à la plancha, fines tranches de bœuf grillées au barbecue, faisselle aux herbes, sarrasin grillé et épeautre, condiment acidulé

- Plats :

- Volaille fermière rôtie (F) **OU** poisson du jour, courgette façon provençale mousseline de pommes de terre, petit pois à l'ail des ours et jus réduit

- Desserts :

- Mousse, ganache montée et biscuits au chocolat caraïbe, poire confite au jus de framboise et verveine, glace vanille, émulsion et crumble cacao
- Assiette de 3 Fromages
- Faisselle : sucre, miel ou Sel, poivre et crème