

# La Carte

## Entrées :

- Compression de foie gras et magret fumé(F), betterave confite en croute de sel, pomme confite au cassis, raisin sec acidulé, 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€
- Langoustines et tranches de boudin blanc snackée à la plancha, céleri confit, émulsion lait de coco au curry vert, vinaigrette de crustacé et réduction mangue: 19€

## Plats :

- Poisson du jour, pressé de pommes de terre agria, étuvée de poireaux et dés de Morteau, cerfeuil tubéreux rôti, jus de persil et sauce meurette :28€
- Pouarde Fermière (F), la cuisse désossée rôtie, le filet cuit à basse température, mousseline de panais, étuvée d'épinards, lamelles de kumquat, crème de café aux morilles et jus réduit:27€

## Fromages :

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

## Desserts :

- Mousse vanille, poire confite à la fève de tonka, clémentine de corse, crémeux spéculoos, biscuits, glace noisette et éclats de sablé: 10€
- Pur chocolat caraïbe, en mousse, ganache et biscuits, fraîcheur de pamplemousse rose, crémeux cacahuète, sorbet et fines feuilles de sablé au cacao: 10€

**FORMULE DU MIDI:** menu sur Ardoise servi du *lundi au samedi le midi uniquement,* hors jours fériés