

La Carte

Uniquement servi le soir et le dimanche midi

Entrées :

- Pressé de foie gras de canard (F), déclinaison de céleri et pomme verte acidulée, truite rose fumée, vinaigrette sésame-soja et brioche toastée: 20€
- Croustilles D'Escargots de chez Bourgogne Escargots, poudre de noisettes torréfiées : Les 6 : 7€ **ou** Les 12 : 14€
- Noix de Saint-Jacques à la plancha, étuvée de chou frisé, fine brunoise de Morteau, ravioles du royans, beurre blanc au citron et sarrasin grillé: 19€

Plats :

- Poisson du jour, crémeux de carotte jaune, épeautre comme un risotto, fine brunoise de chorizo, maïs, sauce mangue-passion et curry:29€
- Le bœuf (F) : confit comme un bourguignon et le faux-filet rôti, mousseline de pommes de terre, paysanne de légumes caramélisés et acidulés, sauce à l'ail noir et réduction cassis:28€

Fromages :

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

Desserts :

- Baba au rhum Diplomatico, déclinaison de noix de coco : en mousse, glace, émulsion et nougatine, confit d'ananas à la vanille et citron vert: 11€
- Pur chocolat caraïbe, en mousse et biscuits, ganache Dulcey, poire confite à la fève de tonka, sorbet, émulsion au caramel et noisette: 11€