

## FORMULE DÉCOUVERTE 26€

Entrée / Plat - ou - Plat / Dessert

## MENU DÉCOUVERTE 32€

Entrée - Plat - Dessert - Mignardises

### Jambon persillé de Bourgogne

sauce gribiche et pickles d'oignons rouge

—

### Omble chevalier cuit en basse température

déclinaison de choux fleur au chocolat blanc

—

### Tarte aux pommes revisitée

noix de cajou caramélisée

## FROMAGES RÉGIONAUX 7€

### Assiette de fromages

- ou - Faisselle de Gilly les Cîteaux (sucrée ou salée)

### Notre sélection :

- Comté 18-21 mois, Fruitière de Chevigny
- Époisse Perrière, Berthaut
- Roquefort de Champagnole, Sélectionné par Marc Janin, MOF crémier affineur
- Chèvre demi-sec "Le caprice du loup", Poncey-lès-Athée
- Brillat-Savarin affiné, Delin

---

## MENU ENFANT (-10ans) 12€

Cabillaud ou Suprême de poulet accompagné de frites ou légumes  
Salade de fruits ou Moelleux au chocolat

*Pour toute allergie ou allergène, merci de prévenir notre équipe.*

## MENU TRADITION 42€

Amuse-bouche - Entrée - Plat - Dessert - Mignardises

## MENU GOURMAND 52€

Amuse-bouche - Entrée - Poisson & Viande - Dessert - Mignardises

### AU CHOIX PARMİ :

## ENTRÉES

### Carpaccio de saumon d'Écosse mariné à la roquette

galet de chèvre épicé

### Tarte fine aux légumes de saison

tapenade d'olives noires, mozzarella et Pistou d'herbes

—

## PLATS

### Turbot rôti accompagné d'un jus de viande

cannelloni de blette à l'encre de seiche

### Filet mignon de porc sauce aux morilles

pointes d'asperges juste croquantes

—

## DESSERTS

### Fraises en texture

croustillant feuillantine, meringue et zeste de citron vert

### Le Chocolat noir 70%

autour du chocolat noir, menthe, gel de menthe au Get 27

---