

Formule Découverte 26 €

ENTRÉE & PLAT - OU - PLAT & DESSERT

Menu Découverte 32 €

ENTRÉE - PLAT - DESSERT - MIGNARDISES

.....

Rouleau de truite fumée
ricotta à l'aneth et parmentière au cumin

Râbles de lapin
petits légumes poêlés et jus court

Crumble de mûres
et son nuage de fromage blanc

.....

Assiette de Fromages 7 €

NOTRE SÉLECTION RÉGIONALE :

Comté 18-21 mois, Fruitière de Chevigny
Époisse Perrière, Berthaut
Roquefort de Champagnole, Sélection 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 Glace (parfums du moment)

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

Menu Tradition 42 €

AMUSE-BOUCHE - ENTRÉE - PLAT - DESSERT - MIGNARDISES

Menu Gourmand 52 €

(servi pour l'ensemble de la table)

AMUSE-BOUCHE - ENTRÉE - POISSON & VIANDE - DESSERT - MIGNARDISES

.....

ENTRÉES

Escalope de foie gras poêlé
comptée de figues et carpaccio de figues fraîches

Tartare d'omble de fontaine aux agrumes
et sa crème acidulée

PLATS

Saint-pierre cuit en basse température
pistolet de roquette et déclinaison de betterave

Filets de caille sauce au vin rouge
carottes et pommes grenailles

DESSERTS

Dôme de pomme au praliné
sablé breton et comptée de pommes rôties

Mousse chocolat noir intense
fraicheur d'orange et sablé cacao

.....

Discovery Formule 26€

STARTER & MAIN COURSE - 01 - MAIN COURSE & DESSERT

Discovery Menu 32€

STARTER - MAIN COURSE - DESSERT - SWEETS

.....

Smoked trout roll
ricotta, dill and parmentière with cumin

Saddles of rabbit
seared vegetables and juice

Berries crumble
and its drop of cream cheese

.....

Cheeses plate 7€

OUR REGIONAL SELECTION :

Comté 18-21 months, Chevigny cheese dairy
Époisse Perrière, Berthaut

Roquefort de Champagne, Selected by Marc Janin, MOF famous dairyman
Semi-dry goat cheese "Le caprice du loup", Poncey-lès-Athée
Ripened Brillat-Savarin, Delin

Children's Menu (-10years) 12€

Cod or Chicken suprem with french fries or vegetables
Fruits salad or Ice cream (flavours of the day)

For any allergies or allergens, please inform our team.

Tradition Menu 42€

AMUSE-BOUCHE - STARTER - MAIN COURSE - DESSERT - SWEETS

Gourmand Menu 52€

(served for the entire table)

AMUSE-BOUCHE - STARTER - FISH & MEAT - DESSERT - SWEETS

.....

STARTERS

Fried foie gras
fig compote and carpaccio of fresh fig

Brook trout with citrus tartare
and its soured cream

MAIN COURSES

John dory cooked in low temperature
ruccola pesto and beetroot declinaison

Quail filets with red wine sauce
carrots and grenaille potatoes

DESSERTS

Apple dome with praline
breton shortbread and roasted apples compote

Intense black chocolate mousse
refreshing orange and cacao shortbread

.....