

*Entrées*

TARTE FINE AU CHÈVRE DE MONTROND / AIGUILLETES DE CANARD / MESCLUN	12
TATAKI DE THON / CONDIMENT CACAHUÈTES – CITRON / CRÈME DE CÉLERI / WASABI	13
BURRATA / LÉGUMES EN RATATOUILLE / CHLOROPHYLLE D'HERBES / TUILE DE PAIN AILLÉE	13
BALLOTIN DE FOIE GRAS / CUBE DE LIMONCELLO / CARAMEL DE PAMPLEMOUSSE / BRIOCHE	15

*Plats*

BURGER MAISON AU COMTÉ ET SAUCISSE DE MORTEAU / POMMES GRENAILLES	21
POITRINE DE COCHON LAQUÉE AUX ÉPICES DOUCES / ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE / PETITS LÉGUMES	22
POISSON DU MARCHÉ / QUINOA / PETITS LÉGUMES / SAUCE VIERGE	23
PAVÉ DE VEAU CUISSON BASSE TEMPÉRATURE / RISOTTO / PETITS LÉGUMES	25

*Fromages*

ASSIETTE DE FROMAGES	POUR 1 PERSONNE	6,00
	POUR 2 PERSONNES	10,00

*Desserts*

CAFÉ / THÉ GOURMAND		8,50
TARTE CITRON REVISITÉE		9,00
COQUE MERINGUÉE / VARIATION AUTOUR DE LA CERISE		10,00
FRAÎCHEUR EXOTIQUE : MANGUE & PASSION / COCO & CORIANDRE		10,00
COUPE DE GLACE <b>MÖVENPICK</b> <small>THE ART OF SWISS ICE CREAM</small>		
<i>VANILLE, CHOCOLAT, CAMEL, CHOCOLAT BLANC,</i>	1 BOULE	2,50
<i>EXPRESSO, FRAISE, FRAMBOISE, MANGUE, CITRON,</i>	2 BOULES	4,50
<i>PISTACHE, STRACCIATELLA, TIRAMISU, DOUBLE CRÈME ET MERINGUE</i>	3 BOULES	6,50

*Menu à 32 euros par personne  
(hors boissons)*

*Entrée*

RILLETES DE CABILLAUD / MAYONNAISE VÉGÉTALE / MESCLUN

*Plat*

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIER DE BOURGOGNE / SAUCE ÉCREVISSES /  
POMMES GRENAILLES / PETITS LÉGUMES

*Dessert*

PARFAIT GLACÉ PAMPLEMOUSSE ET GRUÉ CACAO / CRÉMEUX CHOCOLAT

LES PRIX S'ENTENDENT TTC, SERVICE COMPRIS  
LE MENU EST NON MODIFIABLE

 TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON, ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS