

Entrées

RILLETTES DE CABILLAUD / MAYONNAISE VÉGÉTALE / MESCLUN	12
MONT D'OR REVISITÉ / CRÈME DE VIN JAUNE	14
VELOUTÉ DE POTIMARRON PARFUMÉ À LA TRUFFE BLANCHE / GAMBAS SNACKÉE	16
BALLOTIN DE FOIE GRAS / GELÉE DE POIRE / CARAMEL TONKA/ BRIOCHE MAISON À LA FARINE DE GAUDE	18

Plats

POITRINE DE COCHON LAQUÉE AUX ÉPICES DOUCES / ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE / PETITS LÉGUMES	22
FILET DE TRUITE / QUINOA / PETITS LÉGUMES / SAUCE BEURRE BLANC SAVAGNIN	23
ENTRECÔTE DE VEAU CUISSON BASSE TEMPÉRATURE / RIZ NOIR / PETITS LÉGUMES / SAUCE AUX GRIS DE SAPIN DU JURA	26
FILET DE CERF/ POLENTA / PETITS LÉGUMES	27



MAISON ZUGNO

Fromages

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

Desserts

LA POMME, ESPUMA VIN JAUNE & SON SABLÉ NOIX		12,00
LA NOISETTE DANS TOUS SES ÉTATS		12,00
LA MANGUE & LA COCO ET SON COULIS ACIDULÉ		10,00
LA MANDARINE & LE CHOCOLAT EN COQUE MERINGUÉE		10,00
PAMPLEMOUSSE CONFIT EN PARFAIT GLACÉ & SA GANACHE CHOCOLAT		10,00
COUPE DE GLACE MÖVENPICK <small>THE ART OF SWISS ICE CREAM</small>		
<i>VANILLE, CHOCOLAT, CAMEL, CHOCOLAT BLANC, EXPRESSO, FRAISE, FRAMBOISE, MANGUE, CITRON, PISTACHE, STRACCIATELLA, TIRAMISU, DOUBLE CRÈME ET MERINGUE</i>	1 BOULE	2,50
	2 BOULES	4,50
	3 BOULES	6,50

 LES PRIX S'ENTENDENT TTC, SERVICE COMPRIS
TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON, ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS

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

Entrée

VELOUTÉ DE POTIMARRON PARFUMÉ À LA TRUFFE BLANCHE / CHORIZO /
GRAINES DE COURGES TORRÉFIÉES

Plat

ONGLET DE BŒUF CUISSON BASSE TEMPÉRATURE / SAUCE
BOURGUIGNONNE / CRÊPES VONNASSIENNES / PETITS LÉGUMES

Dessert

LA NOISETTE DANS TOUS SES ÉTATS

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