

Entrées

RILLETTES DE CABILLAUD / MAYONNAISE VÉGÉTALE / MESCLUN	12
MONT D'OR REVISITÉ / CRÈME DE VIN JAUNE	13
TATAKI DE THON / CONDIMENT CACAHUÈTES – CITRON / CRÈME DE CÉLERI / WASABI	14
BALLOTIN DE FOIE GRAS / CUBE DE LIMONCELLO / CARAMEL DE PAMPLEMOUSSE / BRIOCHE MAISON	16

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
PAVÉ DE VEAU CUISSON BASSE TEMPÉRATURE / RISOTTO / PETITS LÉGUMES	25
FILET DE CERF/ POLENTA / PETITS LÉGUMES	25

MZ

MAISON ZUGNO

Fromages

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

Desserts

LA NOISETTE DANS TOUS SES ÉTATS		11,00
LA MANGUE & LA COCO ET SON COULIS ACIDULÉ		10,00
LA MANDARINE & LE CHOCOLAT EN COQUE MERINGUÉE		10,00
LE CITRON EN TARTELETTES SPÉCULOS ET MERINGUE		9,00
COUPE DE GLACE MÖVENPICK <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</i> <i>CRÈME ET MERINGUE</i>	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

RILLETTES DE CABILLAUD / MAYONNAISE VÉGÉTALE / MESCLUN

Plat

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

Dessert

PAMPLEMOUSSE CONFIT EN PARFAIT GLACÉ & SA GANACHE 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