

Pour votre repas, le Chef et son équipe ont le plaisir de vous proposer...

L'œuf 64°,

Panais à la coriandre et amandes fumées, popcorn

ou

Le Butternut à la châtaigne,

Truite du Jura fumé et crème légère raifort et sauge



Le Magret de Canard, rôti au cassis,

Patate douce caramélisée et ragoût de chanterelles

ou

Le Maigre, en pavé doré,

Carottes des sables au curry, endives et choux de Bruxelles glacées

ou

L'Épaule d'Agneau confite,

Fine purée de pomme de terre, navets et déclinaison de betteraves



Assiette de 3 fromages frais et affinés de nos régions (supp 5€)



Miel « Les Abeilles de la Vouge », main de bouddah, pollen et propolis

Ou

Soufflé au Grand Marnier, marmelade orange amère, sorbet clémentine

Ou

Mousseux Marsala, glace mascarpone café, praliné café et chocolat Tainori 64%