

À la carte ...

Les entrées :

Œuf bio crémeux basse température, nappe de boudin noir
Emulsion de Mona-Lisa et persil fritté 10€00

Terrine de canard de barbarie marbré au foie gras,
Vinaigrette de quetsches, pesto de mâches et brioche toasté 10€00

Raviole ouverte de st jacques et d'écrevisses au beurre d'escargot,
Bouillon mousseux de lard fumé 14€00

Montgolfière d'escargots à l'auxerrois Toulinois et girolles poêlées,
Mini madeleines persillées en mouillette 14€00

Ballotín de foie gras de canard marbré au pinot noir Toulinois
Gelée de mirabelle, tuile pain d'épices
17€00

Déclinaison de homard en deux façons,
Civet aux morilles et la pince en tempura 17€00

Grillade de foie gras de canard à la brioche perdu,
Coulis de balsamique réduit 19€00

Les poissons :

Filet de truite rose à la peau croustillante et crème de champagne,
risotto de Crozet de Savoie au Sarazin 14€00

Dos de cabillaud en écailles de saucisse de Morteau,
Beurre blanc à la moutarde violette et céleri étuvé 16€00

Les viandes :

Grillade d'onglet de veau au piment d'Espelette,
Galette campagnarde à la coppa et fraîcheur de chèvre 14€00

Magret de canard au sud ouest caramélisé aux dragées de Verdun,
Mousseline de panais et jus réduit au pesto 16€00

Filet de bœuf poêlé à la ficelle,
Vierge de légumes croquant au basilic et quinoa bio 19€00

Souris d'agneau fondante en robe de Patta Nègre
petit jus corsé au porto 19€00

Châteaubriand de bœuf façon Rossini grillé à votre goût,
Jus de viande aux morilles 25€00

Les desserts :



Coup de cœur framboise et litchi, Macaron et chocolat blanc	8€00
Baba au rhum en bouchon maison, Crème mousseline pistache et amarena	8€00
Parfait givré au caramel laitier, Espuma vanille bourbon et croustillant pomme amandine	9€00
Tajine de fruits exotiques au miel, Emulsion croustillante coco-wasabi	9€00
Opéra gourmand version Pressoir, Bergamote, clémentine et chocolat au lait	10€00
Moelleux fondant au chocolat et cœur coulant au spéculoos, Milk-shake bailey's	10€00
Coupe de glace ou sorbet au choix	7€00