

Pour commencer



Salade de tomates anciennes aux aromates, gambas plancha, mozzarella di Bufala et marinade « algues et poivre vert Kampot au sel » 16 €
Chardonnay « Cuvée Flor », Domaine Baud (7€)

Pressé de lapin aux trompettes, pickles de légumes croquants et pain toasté 18 €
Poulsard, Domaine Baud (7€)

Tube de pain croustillant, guacamole d'avocat au piment fumé du Béarn, queues de langoustine rôties au four et graines de courge torrifiées 20 €
Cairanne « Réserve des Seigneurs », Domaine Oratoire Saint Martin (7.50€) 

Œuf Bio parfait, crème de Comté au « curry / Vin Jaune », chips de Morteau, morilles et fèves de soja 25 €
Chardonnay-Savagnin « La Vouivre », Domaine des Carlines (8€)

Médaille de foie gras de canard, chutney griottines de Fougerolles 25 €
Gascogne IGP « Villa Chambre d'Amour », Lionel Osmin & Cie (6€)

L'entre deux



Filet mignon de porc farci « tomates confites / artichauts / olives noires »,
tranche d'aubergine grillée et polenta 25 €
Languedoc « Côte de boeuf », Gourmet Père et Fils (7€)

Magret de canard plancha, variation autour de la patate douce
et caramel « griottines / balsamique » 28 €
Sancerre « Les bonnes bouches », Domaine Henri Bourgeois (7.50€)

Faux filet plancha, croustilles de pomme de terre, poêlée de pleurotes
et jambon cru fumé du Haut-Doubs 35 €
Châteauneuf-Du-Pape, Château Mont-Redon (14€)

Pièce d'agneau de lait de la ferme du Jointout,
galette de pois chiches au curry Madras 35 €
Trousseau, Domaine Rolet (7.50€)

Volaille de Bresse de la Maison Marquis, risotto crémeux au Comté
et sauce morilles au Vin Jaune 39 €
Vin Jaune Château-Chalon, Domaine Baud (14€)

Pour terminer en douceur



Tiramisu « pistache / griottines », sorbet griottes Rhum 8 ans d'âge (2cl / 5€)	11 €
Truffe glacée au café, crème anglaise aux gousses de vanille Carminia, Domaine Baud (8cl / 6€)	11 €
Smoothie « ananas / gingembre » et tartare de fruits exotiques, meringue noix de coco Liqueur de passion, La Maison Mathy (2cl / 5€)	11 €
Millefeuille, ganache montée « chocolat blanc / vanille », sauce chocolat, noix de pécan caramélisées et sorbet « framboise / hibiscus » Amaretto (2cl / 4€)	12 €
Sabayon chocolat noir, dés de brownies, noisettes caramélisées, praliné croustillant, caramel beurre salé et crème glacée vanille Macvin rouge, Domaine Pignier (8cl / 7€)	12 €
Sphère meringuée, crémeux yuzu, sorbet cassis et pâte sucrée Coupe de Champagne (12cl / 12€)	12 €

Pour terminer sur une note sucrée, merci de passer commande en début de repas