

Pour commencer



Tartine gourmande façon pain perdu au vin jaune (jambon de Bayonne, avocat, tomates confites, olives noires, comté et noisettes torréfiées).

14€

Royale de topinambour au vin jaune, poêlée d'escargots Bonvalot et chips de pain.

16€

Médaille de foie gras pistache, marmelade et gelée de griottines de Fougerolles.

18€

Raviole de queues de langoustines pochée au bouillon de volaille de Bresse et émulsion « vanille / gingembre ».

18€

L'entre deux



Echine de porc « Basque » en cuisson lente puis snackée, pommes de terre fondantes, tranche de pain croustillante et ventrèche.

20€

Pièce d'agneau de lait des Pyrénées rôtie au four, galette de pois chiche au curry madras et légumes du moment.

28€

Filet de bœuf « Aubrac » plancha, déclinaison autour du panais et jus de viande au vin jaune.

30€

Râble de lapin farci au foie gras, polenta croustillante (tomates confites, olives noires, mascarpone).

30€

Volaille de Bresse (cuisse ou suprême) de la maison « Roussel Voisard », risotto crémeux aux morilles et vin jaune.

35 €

Pour terminer en douceur



Ananas rôti au miel du Jura, crémeux passion, sorbet mangue et caramel passion.

10€

Tarte fine aux poires, amandes et crème glacée macvin.

10€

Sphère meringuée, crémeux yuzu, sorbet cassis et pâte sucrée.

10€

Truffe glacée au café, crème anglaise aux gousses de vanille.

10€

Millefeuille de crêpes croustillantes, mousseline au Vin Jaune et pommes confites.

10€

Variation autour du chocolat « Valrhona ».

10€