

## Pour commencer



Persillé de pintade fermière et crème montée moutarde à l'ancienne et curry 16 €

*Chardonnay « Cuvée Flor », Domaine Baud (7€)*

Tarte fine tomates confites, olives noires, artichauts confits, rosace de Morteau et œuf parfait bio du Jura 16 €

*Trousseau « Cousu main », Domaine Baud (7€)*

Salade de quinoa aux aromates, poulpe, tomates et artichauts confits, olives noires et graines de courge 20 €

*Saint Veran, Domaine du Val Lamartinien (7.50€)*

## L'entre deux



Filet mignon de porc plancha, pommes de terre au jus de viande,  
oignons confits et légumes du moment

25 €

*Languedoc « Côte de bœuf », Gourmet Père et Fils (7€)*

Suprême de volaille fermière aux morilles et Vin Jaune

38 €

*Vin Jaune Château-Chalon, Domaine Baud (14€)*

Filet de bœuf plancha, risotto crémeux au Vin Jaune et morilles

48 €

*Saint-Joseph, Domaine Courbis (9€)*

## Pour terminer en douceur



Cookie chocolat blanc et déclinaison de fruits rouges 11,50 €

*Amaretto (2cl / 4€)*

Truffe glacée au café et crème anglaise aux gousses de vanille 11,50 €

*Macvin rouge, Domaine Pignier (8cl / 7€)*

Sphère meringuée, crémeux yuzu, sorbet cassis et pâte sucrée 12,50 €

*Coupe de Champagne (12cl / 12€)*

Paris-Brest praliné croustillant, noisettes caramélisées et sorbet yuzu 11,50 €

*Limoncello (2cl / 4€)*

*Nos plats sont susceptibles d'être différents selon arrivage*