



POUR LE DEJEUNER

À COMPOSER VOUS-MÊME SELON VOS ENVIES

33 € (1Entrée - 1Plat Ou 1Plat - 1Dessert)

38 € (1Entree - 1Plat - 1Dessert) *Sup fromage 8€*

Du Mardi au Samedi _____ (Hors jours Fériés)

LES ENTRÉES



LE FOIE GRAS TERRINE

Moelleux de foie gras Mi- Cuit, Gel à la rose.

L'ESCARGOT (sup 8€)

En Cassolette de pain, Lit de Fenouil & Velouté Cresson.

CHAUD FROID DE CRABE

Pressé de Crabe au Gingembre & Emulsion D'Etrilles, Infusion Lait à la Verveine.

L'ŒUF DE POULE

En Cuisson Basse T°, Pousses D'Epinards, Sabayon Amaretto.

LES PLATS

LA MARÉE



LA TRUITE

Truite du Jura et WOK ASIA, Purée de petits pois, Perles de Soja.

LE BAR

Filet en Croute de Pain, Poireaux Fondants, Hollandaise au Sichuan.

LA SAINT-JACQUES (sup 8€)

Snackée, Duo de Boudin Noir & Chicon à L'Orange, Jus balsamique.

LE VEGETARIEN (100% Légumes)

Panier du Marché et Tartelette Feuilletée.

LES PLATS

LES PRÉS (Nos Viandes sont en Cuisson Basse T°)



LA VOLAILLE FERMIÈRE

Blancs de Volaille Moelleux, Pommes Grenaille & Panier Maraicher.

L'AGNEAU (sup 10 €)

Filet D'Agneau en Croute D'Herbes, Risotto Ail des Ours.

LA JOUE DE PORC

Façon Confite et Magret de Canard Fumé, Pressé de Légumes Grillés.

Foie gras & Volaille : origine France – Agneau : origine irlande / Porc : origine UE

Prix nets / Service compris

FROMAGE

Brie de Meaux à la Truffe



LES DESSERTS Sont A commander en début de repas

LA VIOLETTE

En Sorbet, Espuma Litchi et Crumble Croquant.

LE 70 (sup 2€)

Pour les Amoureux du Chocolat Noir.

LE VIRGIN MOJITO

En découverte surprise...

LA BANQUISE

Trilogie de sorbets sur « ICEBERG ».