



# POUR LE DEJEUNER

COMPOSEZ VOTRE DEJEUNER SELON VOS ENVIES

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

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

Du Mardi au Samedi (Hors certains jours Fériés nous consulter)

# LES ENTRÉES



## LE FOIE GRAS TERRINE

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

## L'ESCARGOT

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

## LE TARTARE DE HOMARD ( sup 8€ )

Sur Carpaccio de Betterave, Crème à L'Aneth.

## LA TOMATE

Comme un Bavarois & Tomates séchées, Perles de Balsamique.

# 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 Poivre du Sichuan.

### LA QUEUE DE HOMARD (sup 10€)

Rôtie, Déclinaison de Carottes, Jus à L'orange.

### LE VEGETARIEN (100% Légumes)

Panier du Marché.

# LES PLATS

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



## LA VOLAILLE FERMIÈRE

Tendre de Blancs de Volaille, Pommes Grenaille.

## LE BOEUF (sup 10 €)

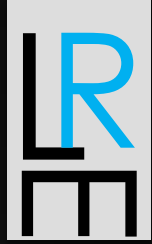
Cœur de filet Montbéliard, Crêpes Vonnassiennes.

## LA JOUE DE PORC

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

Foie gras , Boeuf & Volaille : origine France – Porc : origine UE

Prix nets / Service compris



## FROMAGES

Brie de Meaux Truffé par nos soins.

Poire Moelleuse & Roquefort Papillon Noir, Nuage sucré.

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.

### LA FRAMBOISE

Comme un Vacherin « Surprise ».

### LA BANQUISE

Trilogie de sorbets du Moment.