



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 Feriés)

LES ENTRÉES



LE FOIE GRAS TERRINE

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

L'ESCARGOT (sup 4€)

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.

LA TOMATE

En Fraicheur Façon 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 (sup 2€)

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.

LE BOEUF (sup 10 €)

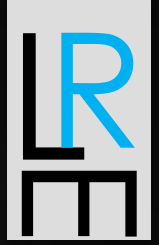
Cœur de filet Simmental, Crêpes Vonnassiennes.

LA JOUE DE PORC

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

Foie gras & Volaille : origine France – Bœuf & Porc : origine UE

Prix nets / Service compris



FROMAGE

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.

LE VIRGIN MOJITO

En découverte surprise...

LA BANQUISE

Trilogie de sorbets sur « ICEBERG ».