



POUR LE DEJEUNER

À COMPOSER VOUS-MÊME SELON VOS ENVIES

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

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

Hors jours Fériés

LES ENTRÉES



LE FOIE GRAS TERRINE

Moelleux de foie gras, Confit cerise et Tuile Croquante Griotte.

L'ŒUF DE POULE

En Cuisson Basse T°, Sabayon Champagne, Champignons du Moment.

LA CRABE (sup 6€)

Façon « Entremet », Avocat et Granny Smith.

LE HOMMARD (sup 10€)

En Tartare, Carpaccio de Betterave, Crème D'Aneth.

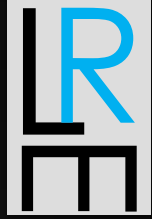
NAGE MELON PASTÈQUE

En Duo & Emulsion Champagne

Prix nets / Service Compris

LES PLATS

POISSON



LA QUEUE DE HOMARD (sup 10€)

Juste Saisie, Déclinaison de Carottes, Jus à L'Orange.

LA TRUITE DU JURA

Filet Mi-Cuit laqué Miel, Purée de Petits Pois, Wok Asiatique, Perles de Soja.

LA SAINT-JACQUES (sup 8€)

Poêlée, Tombée de Chicon, Fondant de Boudin Noir, Jus Balsamique.

LA DAURADE

Coté Terre & Mer, Petits Pois en Deux Façons, Sauce Vierge.

LE VEGETARIEN

Panier du Marché et Tartelette Feuilletée.

LES PLATS

VIANDE



LE BOEUF SIMMENTAL (sup 6€)

Filet de Bœuf en Basse Température, Confit D'Echalotes, Crêpes Vonnassiennes.

L'AGNEAU (sup 8€)

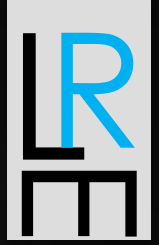
Mignon D'Agneau, risotto à la Truffe.

LA VOLAILLE FERMIERE

Fondant de volaille, Panier du Marché, Jus Thym.

Foie gras & Volaille : origine France – Agneau et Bœuf : origine UE

Prix nets / Service compris



FROMAGE du moment

Poire Moelleuse et Roquefort Papillon Noir, Nuage Sucré

LES DESSERTS A commander en début de repas

LA FRAISE (sup 2€)

En Tartelette, Fraises Fraiches et Confit, Sorbet Fraise.

LE 70

Pour les Amoureux du Chocolat Noir.

LE MOJITO

En découverte surprise...

LA BANQUISE

Trilogie de sorbets sur « ICEBERG ».