

Pour votre Repas, notre Chef et son équipe ont le plaisir de vous proposer

Les Entrées

L'œuf 64° , panais à la coriandre et amandes fumées, pop corn	18.00€
Ou	
Le Foie gras de Canard , aux fruits d'automne et son gel de chlorophylle	25.00€
Ou	
Le Butternut , en origami à la châtaigne, truite du Jura fumée et crème légère raifort et sauge	19.00€



Les plats

Le Magret de Canard , rôti au cassis, patate douce caramélisée et ragoût de girolles de région	32.00€
Ou	
Le Maigre , en pavé doré, carottes des sables au curry, endives et choux Bruxelles glacés	26.00€
Ou	
Le Carré d'Agneau , saisi au jus persillé, fine purée de pomme de terre, navets et déclinaison de betteraves	32.00€



Assiette de 3 Fromages frais et affinés de nos régions	5.00€
---	-------



Les Desserts (Merci de le commander en début de Repas, environ 10min de préparation)

Le chocolat comme un " Mars "	14.00€
Ou	
Un détour par la Corse avec la courge et la châtaigne	12.00€
Ou	
L'union de la pomme et du chardonnay	10.00€