

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 Butternut, en origami à la châtaigne, truite du Jura fumée et crème légère raifort et sauge 19.00€
Ou
Le Foie gras de Canard confit à froid aux fruits d'automne et son gel de chlorophylle 25.00€



Les plats

- 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€
Ou
Le Magret de Canard, rôti au cassis, patate douce caramélisée et ragoût de chanterelles jaunes 32.00€



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



Les Desserts

- Miel "Les abeilles de la Vouge", main de Bouddah, pollen et propolis** 12.00€
Ou
Soufflé au Grand Marnier*, marmelade orange amère, sorbet clémentine 14.00€
Ou
Mousseux Marsala, glace mascarpone café, praliné café et chocolat Tainori 64% 10.00€