

La Carte du Chef

Entrées

Oeufs 63°C en émulsion d'Epoisses et épices, fruits d'automne rafraîchis au citron vert <i>63°c egg with époisses emulsion and spices, autumn fruits with lime zest</i>	22€
Risotto de petit épeautre à la truffe de bourgogne, escargot en ragoût et citron confit <i>Spelt risotto with Burgundy truffle, escargot ragout and confit lemon</i>	24€
Duo de quinoa en taboulé d'herbes fraîches, gambas marinées et fêta au guacamole et pomelos <i>Quinoa duo herb tabbouleh, marinated prawns, feta, guacamole, and grapefruit</i>	22€
Foie gras confit au sel et aromates, déclinaison d'artichauts et Morteau <i>Salt-cured foie gras with herbs and spices, artichoke variations and morteau sausage</i>	29€

Plats

Quasi de veau braisé comme une blanquette, risotto de riz japonais aux agrumes <i>Braised veal rump blanquette-style, japanese rice citrus risotto</i>	39€
Aiguillettes de St-Pierre rôties à la sauce diable, gnocchis de châtaignes, scorsonères et patates douces caramélisées <i>Roasted john dory fillets with diable sauce, chestnut gnocchi, caramelised scorzonera and sweet potatoes</i>	43€
Le magret de canard Rossini à la façon du Chef, au cassis et oignons rouges, mousseline de patates douces caramélisées et poêlée de girolles <i>Rossini-style duck breast in the chef's style with blackcurrant and red onions, caramelized sweet potatoes mousseline and chanterelle mushroom sauté</i>	45€
Spaghettis de courgettes à la tomate confite et à la sarriette <i>Zucchini spaghetti with confit tomatoes and savory herb</i>	26€

Fromages

Chariot de fromages de nos régions et ses condiments <i>Trolley of cheeses from our regions and its condiments</i>	14€
--	-----

Desserts

Profiterole au chocolat grand cru Valrhona et glace vanille bourbon <i>Chocolate grand cru Valrhona profiterole with bourbon vanilla ice cream</i>	14€
Le Saint-Honoré revisité à la noix de cajou <i>Revisited saint-honoré with cashew nuts</i>	15€
Fraise Gariguetto, et chocolat Caraïbes 66% en texture à la fève de tonka, granola croustillant et fruits secs <i>Gariguetto strawberries and 66% Caraibe chocolate with tonka bean textures, Crunchy dried fruit granol</i>	15€
Mont blanc poire pochée, butternut et pain d'épices <i>Mont blanc with poached pear, butternut and gingerbread</i>	14€

Toutes nos viandes sont d'origine France,
En cas d'allergènes, merci de nous le communiquer en début de repas