

# La Carte du Chef

## Entrées

Risotto de petit épeautre à la truffe, ragoût d'escargots au citron sel  
24€

Foie gras confit au sel et aromates, lait de pain d'épices et fruits de saison  
29€

L'œuf bio 63°C, garniture d'un potage cultivateur et lard fumé maison  
19€

## Plats

Magret de canard rôti à l'orange, mousseline de patates douces, carottes primeurs et fèves  
37€

Maquereau à la flamme et fumé à la lavande, crémeux de céleri, kiwi et Granny Smith en acidulé  
35€

Tagliolini à la tomate et pistou au basilic  
26€

## Fromages

Chariot de fromages de nos régions et ses condiments  
Selon votre envie :

- Sélection de 3 variétés de fromages : 9 €
- Sélection de 5 variétés de fromages : 14 €

## Desserts

Tatin de pommes au pain de mie sarrazin, sorbet fromage blanc et tonka  
12€

Dans l'idée d'une profiterole au chocolat, noisette et caramel  
15€

Le cycle des Abeilles de La Vouge,  
curd au safran de Recey-Sur-Ource et combawa, glace à l'hydromel  
13€



Notre suggestion : un verre de liqueur d'hydromel en parfaite harmonie  
avec les notes de miel pour accompagner ce dessert  
10€

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