

La Carte du Chef

Entrées

La sucrine en César salade

En entrée

- Au poulet ----- 18 €
- Au saumon ----- 19 €

En plat

- Au poulet ----- 24 €
- Au saumon ----- 26 €

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€

La tomate green Zebra à la flamme, morteau, aubergine et granola provençal
22€

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€

Linguini au gorgonzola et charcuterie des Hautes-Côtes
29€

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

Blanc manger kiwi et Granny Smith, ganache Ivoire à la tonka
12€

La profiterole au caramel, noisette et granola chocolaté
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€