



CARTE



LES HORS D'ŒUVRE

- Oeuf de Bresse poché, beurre blanc à l'ail et escargots de Bourgogne € 16,00
- Parfait tiède au foie gras de canard, vinaigrette aux quœurs d'écrevisses € 17,00
- Crème de panais, pain d'épices et foie gras de canard poêlé € 19,00
- 12 Escargots de Bourgogne en coquilles € 14,00

LES POISSONS

- Noix de St Jacques snackées et grosses crevettes, crème légère au chorizo € 25,00
- Poisson selon l'arrivage du marché € 19,00
- Brochette de lotte et Noix de St Jacques, émulsion légère aux champignons € 21,00

LES VIANDES

(Le chef sélectionne la viande de bœuf d'origine France)

- Dos de sanglier façon "tournedos", jus corsé au poivre de cassis, mousseline de potimarron € 23,00
- Ris de veau croustillants, jus au pain d'épices et giroles € 22,00
- Pot-au-feu de poulette de Bresse à l'huile de truffes € 21,00

LES FROMAGES

- Assiette de fromages Régionaux (3 sortes) € 8,00
- Fromage frais à la crème € 8,00
- Chariot de fromages affinés € 13,00



DELICES ET GOURMANDISES

- Meringue craquante à la crème légère au citron et fruits rouges € 9,50
- Le Baba de Léa maison au parfum du moment € 9,50
- Choux craquants façon profiteroles parfumés à la pistache € 9,50
- Dessert du moment € 9,50