

ENTREES

Oeuf meurette ou Epoisses (x2)	3.50€
Carpaccio de Saint Jacques (x3) crémeux de patate douce et huile de noisette, yuzu et sel de l'Himalaya	8.40€
Tartare de saumon pomme granny Smith, vinaigrette gourmande au yuzu	4.90€
Terrine de volaille à la moutarde	3.90€
Croustillant d'escargots (x6) sauce Epoisses ou Cîteaux	6.50€
Saumon poché aux épices douces	4.80€
Planche de charcuterie jambon cru Italien, rosette, pancetta	5.50€
Trio de crudités carottes, céleri, tomates cerises	3.10€

ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois	3€
Polenta crémeuse, basilic, fromage	2.20€
Mélange de légumes du moment	2.50€
Risotto champignons et parmesan	2.50€
Flan de carottes/courgettes, cumin	2.10€
Clafouti champignons et curcuma	1.80€
Tagliatelles de courgettes au citron	2.10€
Julienne de carottes à l'orange	1.90€

POISSONS

Filet de Sandre aux algues pickles de légumes	10.50€
Saint Jacques snackées crémeux de butternut concassé de noisettes	10.50€
Pavé de saumon grillé amandes éfillées, gingembre, citron	7.50€ vert

VIANDES

Filet de boeuf, sauce échalotes	12.90€
Poulet Gaston Gérard	7.50€
Jambon braisé herbes et miel ou sauce nuitonne	7.50€
Boeuf Bourguignon	7.50€
Suprême de Pintade crème de morilles	12.90€
Magret de canard, sauce griottes	10.50€

DESSERTS

Tartelette fraises, citron vert	2.80€
Dôme poire, crumble spéculoos	3.50€
Panacotta framboises	2.80€
Tartelette citron meringué	3.50€
Le tout chocolat	3.90€
Millefeuille fraise, framboise	3.20€

La carte est travaillée selon notre approvisionnement. D'autres produits peuvent être réalisés sur demande. Commande des plats 48h à l'avance - possibilité de livraison.