

Chaussons chauds de Légumes Confits (végétarien) 13€

Salade de Langue de Veau (feierstengszalot), à la Gribiche 13€

Soupe de Poissons Maison 18€

Trio de Tartare de Bœuf (Traditionnel / Pesto et Tomates Confites / Fondue de Chaource) 18€

Foie Gras en Terrine Maison et Pain d'épices, Brioche Toastée 23€

Cœur de Filet de Saumon Fumé « Bömlö » et L'Anguille Fumée de la Maison De Neuvic, Crème Citronnée
23€

Pavé de Truite de Vauxaules, Asperges, Noisettes torréfiées, Sauce Maltaise 19€

Poulpe Rôti, Courgettes et tomates au Pesto, Frites de Panisse 24€

Rouget Barbet servi entier, Légumes en cuisson longue, Salicornes 32€

Le Fromage Affiné de la Ferme de Champs Sur Barse Frit, Pommes Grenailles Rôties et Speck
(végétarien sans Speck) 18€

Pluma de Porc, Cœur de Sucrine et Poivrons Confits, Pommes Frites 19€

Coquelet Rôti, Garniture d'Antan : Fagot de Haricots Verts, Tomate Provençale, Gratin Dauphinois 24€

Filet de Bœuf, Polenta Crémeuse et Herbes Aromatiques 36€

Assiette de fromages 7€

Crumble à la Fraise et Rhubarbe 9€

Velouté de Mangue, Fruits Rouges, Glace Madelaine de Commercy 9€

Macaron Framboises, Sorbet Litchi, et Parfum de Rose 10€

Gâteau de Semoule, Glace Rhum-Raisins, Crème anglaise coco 10€

Sphère Chocolat, Fruits Rouges, Glace Framboise et Speculoos 11€

Glaces, sorbets 8€