

L'ARDOISE DU MOMENT

MIJOTEE d ESCARGOTS de bourgogne, chitakés et pleurottes, coulis de persil plat 14,00 €

TARTARE d ESPADON aux poires, avocat éclat de gingembre 15,00 €



FOIE GRAS mi cuit de la Belvindière, chutney de saison, toast brioché 16,00 €

BAVAROISE de MERLAN , PETONCLES crémeux au bulle de champagne fines herbes 14,00 €

**ŒUF poché minute cuisiné en MEURETTE aux petits oignons blanc
Mouillettes de pain de campagne 13,00 €**

**FILETS de CAILLE snackés, jus serré au sirop d'érable
Ecrasé de pomme de terre vitelotte 25,00 €**



MAGRET de CANARD à la plancha, mangue, sauce au pineau et miel 24,00 €

**FILET d OMBRE CHEVALIER cuit sur peau, étuvée de poireaux
Beurre blanc au citron vert 24,00 €**



**NOIX de SAINT JACQUES snackée, risotto au nougat de Montélimar
Sauce vanille de bourbon 26,00 €**

FILET de BŒUF grillé , pomme pont neuf , crémeux au gorgonzola 28,00 €



**FROMAGE affiné de Beauce et sa verdure ou
FAISSELLE de chevre échalottes et fines herbes 10,50 €**

MI CUIT CHOCOLAT, cœur pistache coulant, crème anglaise, glace safran 12,00 €

CREME BRULEE au praliné noisette, tuile aux amandes 10,00 €



OMELETTE NORVEGIENNE flambée au grand marmier, coulis framboise 12,00 €

FINANCIER, nage de fruits rouges aux épices douce , glace pêche de vigne 11,00 €

En raison du temps de préparation, merci d'indiquer vos desserts dès la prise de commande..