

MENU POUR VOIR

38 euros en 2 services la semaine
46 euros en 3 services la semaine
49 euros en 3 services le Weekend

ENTRÉES

TARTARE DE BOEUF & COUTEAUX

ail confit / pickles

CHAMPIGNONS EN TEXTURES

poire / roquefort

LES 15 VÉGÉTAUX

vinaigrette betterave & noix / jaune d'oeuf fumé

PÂTÉ CROUTE AU FOIE GRAS

pickles d'oignons rouge/ ciboulette / condiments herbes

ASPERGES BLANCHES

sabayon mayo aux herbes / pickles /oeufs de truite

PLATS

AIGLE FIN CONFIT

celeri / St Georges / Noix / jus de viande

FAUX FILET FRANÇAIS

patates douces /Champignons /ail des ours/ miso sigle

VOLAILLE AU BBQ

pomme de terre / brocolis / épinard fumé / sauce vin jaune

TRUITE DE XERTIGNY CONFITE

choux fleur / laitue / œufs de truite / sabayon beurre brulée

PLATEAU DE FROMAGES +15 euros

salade de jeunes pousses / vinaigrette miel du jardin

DESSERTS

RIZ AU LAIT AERIEN

fraises / Rhubarbe / Vanille

CABOSSE

chocolat/ pistache

AGRUMES & MERINGUE

en déclinaison
créations originales signées par

Victor GRIMON Chef de Cuisine / Léo TOUSSAINT Chef Pâtissier