

CARTE

Du Mardi au Vendredi Midi : Carte & Menus servis.

Du Vendredi Soir au Samedi Soir et les jours fériés et week-end de fête : Menus Uniquement.

Plats principaux commandés en direct : minimum 45 minutes de préparation selon l'ordre d'arrivée.

Entrées

Pressé de Foie Gras & Caille, Gelée Trousseau et Pickles de Légumes	35 €
Tourteau en Rémoulade de Céleri, Blé Fumé & Oignons Cébettes	27 €
« Tartare » de Crevettes de Madagascar, Condiment Chimichurri, Avocat & Quinoa, Gelée Crevette	28 €

Poisson

Ballottine d'Esturgeon Oscietre de la Maison Neuvic Jus de Viande Parfumé à la Baie de Genièvre & Agrumes	35 €
--	------

Viande

Volaille Fermière du Jura aux Morilles & Vin Jaune Gnocchis à l'Ail des Ours	36 €
---	------

Fromages

Chariot de fromages frais et Affinés	19 €
--------------------------------------	------



Tous les plats sont « faits maison » sauf quelques desserts réalisés par Monsieur Caffet.

Les plats sont réalisés à partir de produits frais élaborés sur place à partir de produits bruts.

Certains produits peuvent manquer, merci pour votre compréhension

En cas d'allergie : Merci de prévenir à la commande

Chaque changement de plat dans les menus engendre un supplément de 8 € et dans les accords mets et vins de 5 €.

ORIGINE VIANDES : U.E et FRANCE

Menu Petit Gastronomique (- de 10 ans)

Amuse-Bouche

※ ※ ※

Choix d'un plat à la carte servi en demi-portion

※ ※ ※

Gâteau aux Pépites de Chocolat

20 €

Ou

Choix d'un plat à la carte servi en demi-portion (tarif carte du plat - 50%)

Pour les enfants de plus de 10 ans