

LES ENTRÉES

Oeuf Parfait – 10€

Crème d'époisses, croutons & lard

Ravioles cèpes & ail des ours – 11€

siphon de chou blanc

Salade de Brie pané – 10€

Jambon cru & crudités

Tarte tatin aux oignons – 9€

Mesclun

LES PLATS

Cordon bleu Comté & jambon – 26€

Linguines à l'arrabiatta

Filet de Boeuf – 39€

Sauce à la truffe, gratin & légumes

Burger – 23€

Steak (Double +4€), Crème de Munster, Bacon, Iceberg, Tomate, Confit d'oignon, Frites maison

Gnocchis de patate douce – 23€

crème de potimarron

Filet de daurade royale – 26€

Risotto citronné & beurre blanc au curry

Filet de canette de Barbarie – 26€

Écrasé de pommes de terre, ail & oignons, sauce moutarde au porto

LES DESSERTS

Faisselle – 7€

Compotée de fruits noirs

Assiette de Fromages – 9€

Abondance, Tomme, Reblochon

Coupe Open – 9€

Glace chocolat, glace au lait & smarties, sauce confiture de lait, chantilly

Forêt noire revisitée – 9€

Génoise chocolat & ganache, gelée de griottes, mousse amarena

Pavlova orange sanguine & pamplemousse – 10€

Crème d'orange, génoise & granité Cerdon rosé

Cookie Cheesecake – 11€

Cheesecake base cookie, sauce chocolat, tuile spéculos

Café ou Thé & ses Gourmandises – 11€

Des allergies ? Notre équipe est à votre disposition concernant les éventuels allergènes présents dans les plats

Prix nets en euros