

Pour l'apéritif à partager ...

Le saucisson (14)

Saucisson entier pur porc / **12 €**

La terrine (1;3;8;9;10;14)

Terrine de campagne maison, toasts de pain et cornichons / **12 €**

L'os à moelle (1)

Os à moelle, fleur de sel et toasts de pain / **14 €**

Les escargots (1;7;8;14)

Douzaine d'escargots en coquilles élaborés par nos soins / **16 €**

Menu à 38 €

Entrée, plat, fromage ou dessert

Entrée (à la carte 16 €)

Les œufs en meurette (1;3;7;14)

Œufs pochés plein air, sauce au vin rouge, poitrine de lard fumé, champignons de Paris, oignons grelots rôtis et toast de pain aillé

L'avocat crevettes (1;4;6;7;10;14)

Queues de crevettes décortiquées, avocat en différentes textures, sauce cocktail au jus de crevettes, salade de petit épeautre, mâche et pickel's

Le jambon persillé (1;7;9;14)

Jambon persillé traditionnel maison, crème montée à la graine de moutarde, mesclun, cornichons et tuile de pain

Le foie gras (1;14) **(supplément 6 €)**

Foie gras au naturel maison mi-cuit chutney du moment et toasts de pain

Plat principal (à la carte 24 €)

Les grenouilles (1;7)

Les traditionnelles cuisses de grenouilles préparées en persillade, accompagnées de frites maison à la graisse de bœuf

La quenelle (1;2;3;4;7;9;14)

La Quenelle de Brochets cuite au four, bisque d'écrevisses et riz pilaf

Le magret (1;3;5;6;7;8;9;10;14)

Demi magret de canard cuit sur la peau, nouilles de blé noir, pleurotes, pousses d'épinards, jus réduit aux airelles

Le veau (1;3;5;6;7;8;9;10;14)

Tendron de veau cuit 60h basse température puis snacké, purée de pommes de terre, carotte fane, brocolini, jus au porto

Suggestion du moment à la carte :

Le filet de bœuf (1;7;14)

Pavé de filet de bœuf snacké, sauce à l'Epoisses, frites à la graisse de bœuf et salade verte / **32 €**

Les Ris de veau (1;7;14)

Ris de veau rôtis au beurre de Bresse, purée de pommes de terre, champignons, pousses d'épinards, sauce aux morilles / **32 €**

Fromage (à la carte 8€ / 5€ pour le fromage blanc)

L'assiette ^(7;8;14)

Assiette de trois sélections de fromage

Le Morbier ^(1;7;8;14)

Morbier et confit d'oignons en feuille de brick servie chaud, petite salade et noix torréfiées

Fromage blanc ⁽⁷⁾

Avec crème fraîche

Dessert (à la carte 8 €)

L'île flottante ^(3;7;8)

Blancs en neige aux amandes effilées, crème anglaise et caramel

La coupe glacée ^(1;4;8;14)

Deux boules de sorbet griotte et Griottines® de Fougerolles

La verrine citron ^(3;5;7;8)

Crème citron, gouttes de meringues, crumble et gel limoncello

Les profiteroles pralinées ^(1;3;7;8)

Choux, glace praliné, sauce au chocolat, noisettes caramélisées et chantilly

La tarte fine ^(1;3;7;8)

Tarte fine aux pommes de la région et glace vanille

ATTENTION

Chacun de nos plats sont susceptible de contenir un allergène...

Ci-dessous, la liste des 14 allergènes existants (règlement INCO n°1169/2011) :

1/Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre...); **2**/Crustacés; **3**/Œufs; **4**/Poissons; **5**/Arachides; **6**/ Soja; **7**/Lait; **8**/Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, pistaches...);

9/Céleri;

10/Moutarde; **11**/Lupin; **12**/Mollusques; **13**/Graine de sésame; **14**/Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg