Menu
DE PÂQUES 59€

Entrées
17

Foie-gras de canard mi-cuit (France),
douceur de figues et toast brioché

Saumon Bömlo en ceviche, éclats de passion,
gel basilic-citron et oignons pickles

Asperges vertes de printemps,
oeuf poché de la ferme du Pontot et sabayon hollandais

Plats
29

Omble du Jura snacké, beurre blanc aux perles iodées
et lit d'épinards

Médaillon d'agneau fondant, parfumé à l'ail et au romarin,
mousseline de carottes à l'orange et fraîcheur de petits pois

Vol-au-vent de volaille fermière, quenelle délicate,
crémeux de champignons et pousses de roquette

Desserts
13

Tarte citron meringuée et notes de citron vert

Fondant chocolat au coeur praliné

Fraises en nage de basilic, meringue croquante

ASSIETTE DE FROMAGES + 13 € I MENU ENFANT 19€

Nos suggestions
DE PÂQUES

Les oeufs de *la Ferme du Pontot*

En meurette Sauce au Vin Rouge,
(Oignons, Lardons et Champignons de Paris) **16**

ou *en sauce Epoisses* **14**

version plat servis avec frites ou/ salade **+ 6**

Faux-filet de boeuf *Charolais* ≃180g (France), **32**
croustillant d'herbes fines, polenta dorée et carottes glacées

Seiches au chorizo,
fregola sarda crémeuse façon risotto et parmesan affiné **27**

Sélection de Fromages Affinés, Chutney de Fruits **13**

du Samedi 4 au Lundi 6 avril