

notre menu de Pâques

Le tartare de tomate cœur de boeuf et asperges vertes

Tartine de pain paysan et brousse de chèvre,
confit d'oignon nouveau, mesclun du jardin 12.00 €

ou

Le crémeux d'escargots comtois à l'ail des ours,

petites quenelles, sots l'y laisse et morilles 14.00 €

ou

La terrine de truite et sandre au macvin

vinaigrette d'agrumes, salade de petites pousses 14.00 €

* * *

Le filet de saint Pierre cuit à la plancha

Coulis de crustacé aux épices douces,

Rizotto parfumé à la citronnelle 18.00 €

ou

Le filet de canette perle des Dombes

poêlée de girolles, pommes grenailles confites 18.00 €

ou

L'agneau de Monsieur Farrugia préparé en trois façons

le gigot cuit entier, ail nouveau en chemise,

l'épaule confite, la poitrine cuisiné façon pastilla

boullgour raisin aubergine et tapenade 18.00 €

* * *

Le pot de cancoillote au vin jaune

ou

La faisselle de fromage blanc, crème de Bresse

* * *

variation autour de la fraise

Tartelette gariguettes rhubarbe, crémeux chocolat craquant, smoothie,

fraises confites à la cardamome, sorbet fraise des bois 8.40 €

Menu à 40 euros sans le fromage

Menu à 44 euros avec le fromage

Ce menu vous est proposé à 30 € à emporter

La cuisine Comtoise

La grosse quenelle de brochet au coulis d'écrevisse 11.00 €

Le traditionnel coq aux champignons, morilles
et vin jaune, gratin comtois 14.00 €

Le pot de cancoillote, pain toasté

La crème brûlée au Macvin et
Griottines de Fougerole 7.20 €

* * * * *

Menu à 26 euros sans le fromage

Menu à 30 euros avec le fromage

Ce menu vous est proposé à 20 € à emporter