


MENU SAISON 32 €

Pressée de joue de cochon confite, compotée d'oignon


Ou

Aumônière de chèvre et poire, sauce aigre douce 

---

Coq au vin

Ou

Filet de sandre sur son galet d'artichaut, crème demoiselle 

---

Fromage ou dessert à la carte au choix

MENU DEGUSTATION 42 €

19H – 20H30

Duo de foie gras de canard, brioche, fruits secs et gelée de vin rouge

Ou

Tarte fine de Morteau, embeurrée de choux, jus tranché

---

Filet de Saint-Pierre à la provençale 

Ou

Délice de bar, crémeux de crustacés 

---

Rognons de veau au Madère

Ou

Filet de bœuf, émulsion de foie gras

---

Fromage ou dessert à la carte au choix



M E N U S E A S O N 32 €

Candied pressed pork cheek, onion compote


Or

Goat cheese and pear purse, sweet and sour sauce 

---

Rooster in wine

Or

Zander fillet on its artichoke pancake, demoiselle cream 

---

Choice of cheese or dessert

M E N U D E G U S T A T I O N 42 €

19H – 20H30

Duo of duck foie gras, brioche, dried fruits, and red wine jelly


Or

Morteau thin tart, buttered cabbage, gravy dressing

---

Fillet of John Dory Provençal style 

Or

Sea bass delight, creamy shellfish 

---

Veal kidneys in Madeira

Or

Fillet of beef, foie gras emulsion

---

Choice of cheese or dessert