

Carte Automne

Entrées

<i>Le velouté de potiron rôti au miel du rucher de Loulans, tuile croustillante au vieux comté</i>	15,50€
<i>La fricassée de champignons autour de la burata chaude, jus corsé</i>	18,90€
<i>La saladine d'endives au noix & chèvre frais, Granny Smith croquante, huile de pomme & vinaigre de cidre</i>	14,50€
<i>La texture de betterave en carpaccio</i>	11,90€

Plats

<i>La pièce de volaille aux morilles, déclinaison de légumes racines du Magny</i>	19€
<i>La pièce de bœuf mariné aux 3 poivres, gratin de pomme grenailles à la sauge</i>	26€
<i>Le poisson du moment & beurre blanc vin jaune, légumes des jardins</i>	24€
<i>Le gratin de butternut & châtaigne au lait d'amande, graines de courges & béchamel végétale</i>	19€
<i>*** Supplément salade ***</i>	3,50€

Fromages & Desserts

<i>L'ardoise de fromages 100% locaux du moment (Comté, Morbier, chèvre frais)</i>	13€
<i>La crème brûlée aux griottes de Fougerolles</i>	10,90€
<i>Le moelleux caramel & beurre salé, crème glacée yogourt de St Malo, chantilly macvin</i>	15,90€
<i>La tatin juste tiède autour de la clémentine de Sicile en sorbet</i>	13,50€
<i>La poire pochée au vin rouge, crème glacée vanille, chocolat chaud chantilly</i>	12,50€

