

Les Entrées :

9.50 euros

*Cuisses de grenouilles au Pouilly Fuissé
Cassolette gourmande aux escargots et crème d'Époisses
Entrée découverte
Tête à tête aubergines et chèvre de Mélanie
Pressé de légumes confits et quenelle de tapenade
Salade gourmande à la truite, marinée et fumée*

Les Plats :

19.00 euros

*Grande assiette de légumes selon le marché
Filet de sandre épais lard paysan et cèpes, crème oseille
Basse cote de Charolais poêlée, truffes cheurtées, sauce à la Foline brune
Magret de canard de la Chantal en aigre doux de cidre
Plat découverte
Epaule d'agneau cuite 6 heures, écrasé de patates douces et tartare de légumes*

Les Fromages :

5.50 euros

*Le vrai fromage blanc fermier de Johann
Assiette de « chez Trudie et Amélie »*



Les Desserts :

6.50 euros

*Délice au chocolat et grué de cacao
Parfait glacé au pain d'épices d'Yves et safran de Dettey
Sablé, crème corniotte et compotée de fruits rouges
Coupe glacée maison et chantilly combauwa
Dessert découverte
Soupe de fruits de saison et son financier*

Engagés dans une démarche de transparence et de qualité nous proposons une cuisine régionale et créative, élaborée sur place à partir des produits frais choisis avec soin pour leur authenticité, leur fraîcheur et leurs saveurs chez les nombreux producteurs locaux.