



Menu de Pâques 2019

50 €

Nos entrées

Jardin printanier au charbon végétal et Comté fruité, chèvre frais, truite fumée des Planches, radis et sakura

ou

Foie gras de canard mi-cuit, mangue et datte Medjoul, pain châtaigne pour l'accompagner

Nos plats

Dos de cabillaud rôti, purée de brocolis et sommités de chou-fleur, pointes au safran de Franche-Comté de Claude Ancedy, couteau aux herbes fraîches

ou

Souris d'agneau confite durant 8 heures au gingembre, tian de légumes minute, pomme écrasée, huile d'olive et tomates séchées

Nos fromages

Croustillant au Comté sur mélange de jeunes pousses, caramel Vin Jaune

ou

Sélection des affinés selon notre choix

Nos desserts

Fraises du moment, sorbet Mara des Bois, émulsion basilic

ou

Compotée de rhubarbe et fruits frais, crumble, sorbet ananas

Le pain est de fabrication maison

Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.