



Menu de la Saint Valentin 2019

45 €

Amuse bouche

Nos entrées

Filet de thon fumé par nos soins, pomme jazzy au thym citronné, rouille au safran de Claude Ancedy, poireaux et datte Medjoul

ou

Endives cuites au jus de carotte et orange, sablé bleu de la Marre, chiffonnade à l'huile de noix et cerneaux, brési de chez Mr Thaurin

Nos plats

Dos de lieu jaune rôti, haricot Tarbais en ragoût, piquillos et chorizo, laitue de mer, jus épinards frais

ou

Cochon franc-comtois confit durant 8 heures, lard croustillant, chou blanc braisé au cumin, carotte fane bardé, morilles et Vin Jaune

Nos fromages

Polenta crémeuse gratinée à la tomme du Berry, tomates et olives, pousse moutarde, vinaigrette balsamique

ou

Tartine de Bouygnette, huile d'olive et pignons de pin, caramel Vin Jaune, sakura

Nos desserts

Millefeuille poire williams et crème vanille bourbon, sorbet cacao

ou

Ananas poêlé au Macvin, sorbet Pina Colada, coco citron vert et gingembre

Le pain est de fabrication maison

Possibilité de vous faire un accord mets et vins selon notre sélection 60€

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