

## MENU 2 PLATS 49€

## MENU 3 PLATS 55€

Lobe de foie gras au vin jaune  
Chutney poires et dattes  
Pain de mie maison à la farine de gaudes

Ou

Noix de St Jacques poêlées  
Compotée d'oignons blancs aux baies roses  
Vinaigrette Morteau, radis et pignons

\*\*\*\*\*

Rouelle de Lotte snackée  
Tartelette courgettes, aubergines au basilic  
Fumet réduit

Ou

Filet de Bar cuit rôti  
Boulgour de légumes  
Jus de rôti au romarin

\*\*\*\*\*

Pièce de veau cuite rosé  
Gâteau d'asperges vertes, champignons  
Jus de veau crémé

Ou

Pigeon en deux cuissons  
Le suprême rôti, la cuisse en petit feuilleté  
Dariole de pomme de terre et shitaké  
Jus réduit au Macvin

\*\*\*\*\*

Les affinés

\*\*\*\*\*

Carte des desserts aux choix  
(Aucun changement ne sera possible)

