

## Entrées

L'endive De la racine à la fleur, en salade, braisée et marinée	16€
Les escargots Rôtis au beurre d'ail, espuma cancoillotte, et tartine aux herbes fraîches	17€
La langue de bœuf fumée De la maison Thaurin, écume de lard fumé, purée de topinambour, coulis de cresson	17€

## Plats

Le turbot Poché, légumes racines, purée de câpres et sauce au crémant du Jura	40€
La volaille de Bresse Le suprême juste poché, pressé de cuisses, sauce au vin jaune et estragon	38€
Le paleron de bœuf Grillé, consommé au yuzu et poivre timut, petits légumes d'hiver, condiment aux herbes et pleurotes	38€

## Fromages

Le chariot de fromages	16€
------------------------	-----

## Desserts

Souvenir d'enfance Espuma de semoule de gaudes et crémeux au chocolat	16€
Le coing En pressé, pickles de céleri, consommé de coing au safran et pâte de coing au vin jaune	16€

## Menu Découverte 60€

Les escargots/ La volaille/Souvenir d'enfance

## Menu Connaisseur 80€

La langue de bœuf /L'endive/Le turbot/  
Le paleron ou la volaille/Le coing

## Menu Expérience 94€

La langue de bœuf/L'endive/Les escargots/Le turbot/  
Le paleron ou la volaille/Le coing

- Le chariot de fromages au menu 12€
- Changement dans un menu 10€
- Nous proposons des alternatives végétariennes
- Accord mets et vins disponible sur demande
- *Pain de fabrication maison*

