

Menu

ENTRÉES - RACINES ET SIMPLICITÉ

L'Endive du Doubs 17€

Salade croquante à la noix, feuille marinée au soja d'Auvergne, cœur lentement braisé à la bière, voile de crème de Comté

Les Escargots du Petit Mercey 18€

Rôtis au beurre d'ail, espuma de cancoillotte, tartine croustillante aux herbes fraîches

L'Ombre de fontaine 21€

Velours chaud, poireau doux et fraîcheur d'aneth

PLATS - ENTRE TERRE ET MER

La Noix de Saint Jacques 42€

Des côtes normandes, sauce poivrée, cœur coulant au vinaigre de mangue, purée de panais

La Volaille de Bresse 38€

Le suprême mariné, pressé de cuisses, morilles et sauce au vin jaune

Le Canard 41€

Au vin de paille, légumes d'hiver, consommé au poivre de Buvidy

LE CHARIOT D'ICI ET D'AILLEURS

Sélection de fromages affinés 17€

DESSERTS - FRUITS, FLEURS ET SOUVENIRS

Le Miel 18€

Douceur d'enfance, pain au lait caramélisé, lait infusé aux épices douces, glace au fromage blanc et miel, muesli maison croquant

Vent de café 18€

Textures légères, parfum réconfortant

Prix TTC, service compris

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France



MENU DÉCOUVERTE

(Pas de changement possible sur ce menu)

Les Escargots/ La Volaille/Le Miel

60€

MENU CONNAISSEUR

L'Endive /L'Ombre /La Saint Jacques/ Le
canard ou la Volaille/Le Café

80€

MENU EXPÉRIENCE

L'Endive/L'Ombre /Les Escargots/La Saint
Jacques/ Le Canard ou la Volaille/Le Café

94€

Le chariot de fromages au menu

15€

Pain et beurre de fabrication maison

Nous proposons des alternatives végétariennes

