

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, poireau et pommes de terre, sauce crémant du Jura et caviar	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€
L'orange Pimentée, sorbet à l'orange et badiane, crème chiboust, sauce à l'orange	16€

Prix TTC, service compris
Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France



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/L'orange

Menu Expérience 94€

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

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