



Carte et Menus

Le Menu du Jour

- **L'entrée, le plat et le dessert du jour 19,80 €**
- **Le plat et/ou l'entrée et le dessert 17,50 €**
(Uniquement servi les midis, en semaine)

Le Menu Coq 32 €

- **Le coq au vin jaune et aux morilles, accompagné de son riz basmati et sauvage**
- **L'assiette de fromage Ou la crème brûlée au vin jaune**
(Uniquement servi les midis, en semaine)

Le Menu Végétarien 29 €

- **Crème à l'ail des ours, ses raves tournés et son émulsion aux noisettes**
- **Assiette de légumes de saison et féculents du moment**
- **Un dessert au choix sur la carte**

Les Menus

(Entrée – Plat) ou (Plat – Dessert) au choix 29 €

(Entrée – Plat – Dessert) au choix 35 €

Carte

AMUSE-BOUCHE

ENTREES

Crème à l'ail des ours, ses raves tournés et son huile de noisettes	8 €
Asperges vertes et sa semoule vinaigrée, sa sauce au vin jaune	11€
Terrine de lapin au poivre fumé et sa vinaigrette vierge	11 €
Foies-gras poêlé enrobé de sa panure aux petites graines (Supplément de 3 € au menu)	18 €

PLATS

Coq au vin jaune et aux morilles, servi en cocotte à l'ancienne	28 €
Bœuf au poulard grillé accompagné de sa purée grand-mère	24 €
Wok de légumes déglacé au garum et ses gambas en tempura	23 €
Filets de truite de la petite montagne accompagnée de sa sauce au comté et vin jaune	22 €
Assiette végétarienne, assortiment de nos légumes de saison servi chaud (une dizaine de légumes cuisinés différemment)	19 €

FROMAGES

L'assiette du fromager ou l'assiette de deux comtés	6€
---	----

DESSERTS

Crème brûlée au Vin Jaune	9 €
Entremet au chocolat, son craquant au poivre des cimes et sa glace crème d'Isigny	11 €
Mangues compotées, son caramel infusé à la cardamome et son émulsion de fraises	10 €