MENU BISTRONOMIE

Amuse-bouche

Ceviche de daurade aux fruits exotiques et huile de citron

ou

Tarte fine à la saucisse de Morteau,
Cancoillotte et roquette

Pêche du jour, crème de carotte, noix de coco
Et citronnelle, légumes d'hiver

ou

Magret de canard, courge rôtie au miel de fleurs,
Jus au vin rouge

Tartelette vanille et pécan

ou

Crumble aux poires et épices

Mignardises

Entrée, plat et dessert à 45€ (39€ au déjeuner)
Entrée et plat ou plat et dessert à 39€ (34€ au déjeuner)

(formule boissons le midi 18€ : 2 verres de vin en accord + ½ eau)