

Formule découverte 36 € À choisir parmi les propositions à l'ardoise marquées d'un *

Entrées

Houmous crémeux, tomates anciennes et pain pita	13 € *
Foie gras mi-cuit <i>IGP Sud-Ouest</i> au Sichuan rouge et au Cognac <i>Brioche et chutney d'oignons rouges au Porto</i>	16 €
Œuf poché, nuage de parmesan AOP 24 mois <i>noisettes du Piémont</i>	14 € *
Salade César <i>Sucrine, suprême de poulet croustillant, tomates, parmesan, croutons, sauce César...</i>	15 €/19 €

Plats

Tartare Franc-Comtois 200 grs <i>Bœuf de Bazas de la Boucherie Gueylard, Montbéliard IGP, Comté AOP, noix de Bourgogne, moutarde de Meaux...</i>	19 €
Dos de cabillaud <i>tapenade d'olives et risotto à l'encre de seiche</i>	20 € *
Burger <i>Bœuf de Bazas de la Boucherie Gueylard, Bun's comme un croissant Brebis des Pyrénées, poitrine de porc fumée, oignons rouges, sauce aurore, roquette...</i>	20 €
Demi-magret de canard <i>IGP Sud-ouest sauce au poivre vert</i>	20 € *
Picanha de bœuf Argentin <i>sauce chimichurri</i>	28 €

Desserts

Comté AOP 18 mois <i>beurre au piment d'Espelette, crackers au parmesan AOP</i>	8 €
Café / Thé pour un(e) gourmand(e) Sept minis douceurs...	13 €/14 €
Assiette de glaces / sorbets artisanaux 3 parfums au choix	7 € *
Crème brûlée à la confiture de lait <i>Glace artisanale à la vanille Bourbon de Madagascar</i>	8 € *
Charlotte façon tiramisu <i>Mousse mascarpone, café della nonna, cacao Inaya 65%</i>	9 €
Cookie tiède, crémeux citron et sorbet artisanal citron basilic	9 €

Aucun changement ne sera possible dans la formule découverte