



sur les rives de la Loue

Tous nos plats sont « faits Maison », élaborés sur place à partir de produits bruts et disponibles.

NOTRE MENU « À LA CARTE »

Prix TTC service compris

Entrée, plat et dessert 40 €
Au choix parmi notre carte

NOTRE MENU VÉGÉTARIEN

Entrée, plat et dessert ✓ 35 €
• Voir serveur

NOS EXCLUSIVITÉS DU MOMENT

6 Huîtres Gillardeau spéciales n°3 21 €
+ 5 € menu

Pièce de Bœuf (Irlande) Bavette 24 €
Jus de Viande Echalotes confites

Poisson du Marché selon arrivage Selon
• Voir Ardoise du Jour

NOTRE MENU ENFANT

Plat et dessert 14 €
Pour les moins de 12 ans
1 Boule de glace ou sorbet Maison

NOS ENTRÉES

Prix TTC service compris

Escargots du Petit Mercey 15 €
Emulsion Mont d'or, champignons des bois

Pressé de Foie gras de Canard 21 €
Chutney aux oignons doux,
et pain de mie croustillant **+5€ Menu**

Truite fumée du Jura 15 €
Betterave confite œufs de truite,
huile de Vanille, Pickles de mûres

Crevettes panées, slata méchouia, 17 €
mayonnaise épicées

NOS PLATS

Risotto ✓ 21 €
Crème et Parmesan, champignons

Encornets grillés 25 €
Courge, consommé de légumes corsé

Suprême de Volaille fermière 28 €
Polenta crémeuse, crème au vin jaune, mélange forestier et morilles

Côte de cochon pour 2 (ferme Bulloz) 48 €
Légumes du moment, jus au thym, à l'ail Noir

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES

De nos régions, servie à l'assiette 12 €
Fromagerie Janin

NOS DESSERTS

A commander en début de repas

Paris-Brest à notre façon 20 €
Pour 2 personnes, à partager

Riz au lait 11 €
caramel d'épices

Chocolat 11 €
Ganache chocolat noir, sorbet passion, ananas



✓ Adapté au régime végétarien - Viandes origine France
Bib Gourmand Guide Michelin 2022

