



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 €
- Tête de veau croustillante,** +8€ menu  
**Tomates, poivrons** 15€
- Bavette de Boeuf, frites Maison, salade**  
Jus de Viande Echalotes confites 22 €
- Noix de Saint Jacques,** 34€  
étuvée de poireaux  
Beurre Blanc aux agrumes +8€ menu

## 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**  
Emulsion de persil, champignons, crumble comté 15 €
- Pressé de Foie gras de Canard** 21 €  
Chutney aux oignons doux,  
et pain de mie croustillant +5€  
**Menu**
- Truite fumée**  
Poireaux confit, crème aux œufs 18 €  
Pousses de moutarde
- Velouté de Butternut** ✓ 15 €  
huile de pépins de courge

## NOS PLATS

- Risotto** ✓ 21 €  
Crème et Parmesan, champignons
- Dos de Skrei**  
Purée de choux fleurs et citron 27 €
- Suprême de Volaille fermière**  
Polenta crémeuse, crème au vin jaune, mélange forestier et morilles 28 €
- 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 Champagnole

## NOS DESSERTS

- A commander en début de repas**
- Paris-Brest à notre façon** 20 €  
Pour 2 personnes, à partager
- Crêpes flambées, façon Suzette** 10€
- Vin chaud en gelé, agrumes** 11 €  
Pain d'épices, sorbet Passion
- Noix de Coco, Kiwi, Mangue et avocat** 11 €  
mousse de coco, crumble



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