

# La Carte

## ◆ Les Entrées Froides et Chaudes

La panacotta autour de la truite rose de la pisciculture »Beuque» et streusel noisette à la cardamome verte	22.00
La salade de quinoa aux légumes de la vallée sauvage à l'huile de colza, œuf bio cuit à 64° et truffe d'été	26.00
Le foie gras de canard mi cuit aux abricots, petits pois au poivre des Cimes et brioche maison	25.00

## ◆ Les poissons

Le filet de Sébaste de ligne, fleur de courgette farcie aux coques, tomates et fenouil	27.50
Le filet de barbue de « Loctudy», pomme de terre ratte, artichaut barigoule, morilles et bouillon	34.50
Le homard Breton servi entier, riz vénéré, quelques légumes et bisque au Vin Jaune	44.50

## ◆ Les Viandes

Le râble de lapin de Bourgogne à la sauge, carré de polenta, olives Taggiasche et légumes de Julien	27.50
Les ris de veau poêlés sur un caviar d'aubergine aux citrons confits et girolles	35.50
Le filet de bœuf Charolais aux morilles, gnocchis de semoule et légumes du moment	37.50
Le filet de volaille de Bresse «Excellence Miéral» aux morilles et Vin Jaune, cuisse servie en cocotte galette d'herbes et maïs, et Aligot au Comté	39.00

## ◆ Les fromages

Notre sélection de fromages affinés servie à l'assiette et pain aux fruits secs	10.50
La faisselle de fromage blanc	6.00
Le Comté de 36 mois, affiné au fort des Rousses, sa crème au Savagnin et ananas confit aux épices	12.50

## ◆ Les desserts à commander en début de repas

L'assortiment de glaces et sorbets maison	10.00
La soupe de fruits rouge au macvin du Château d'Arlay, tuile à la pistache écume à la menthe poivrée et glace vanille	13.50
La rhubarbe et le citron sur un croustillant, basilic et sorbet citron	15.00