

Les entrées :

Oeufs pochés (<i>plein air de Thil</i>), crème d'Epoisses et ses mouillettes	8.50 €
Thon mi-cuit mariné, Burrata di buffala, tomates à l'ancienne et crumble parmesan/ noix de cajou	9.00 €
Carpaccio de boeuf, (<i>origine France</i>) Basilic et huile d'olive	8.50 €
Verrine de pois-chiche aux herbes et compotée de tomates/poivrons	7.00€

Les salades :

petite: 9,00 € grande: 14.00 €

Salade Fish'n'Chips au cabillaud, Saumon fumé et tomates cerises	
Salade au jambon à la truffe d'été, comté, oeuf poché, champignons et pommes de terre	

Nos plats :

Pavé de boeuf en effeuillé (<i>origine France</i>), sauce à l'Epoisses ou Beurre d'herbes	17.00 €
Grandes Ravioles aux champignons, sauce forestière & chiffonnade de jambon truffé	14.00 €
Dos de cabillaud, émulsion chorizo et poivron, frégola sarda en risotto	18.00 €
Pluma de cochon (<i>origine France</i>), crème d'ail doux	16.50 €
Suprême de poulet de Bourgogne gratiné au Brebis du Conrioux	16.00 €

Duo de fromages locaux (<i>Epoisses Berthaut et tomme de Brebis du Conrioux</i>)	5.50 €
Fromage blanc à la crème ou au coulis	4.50 €

Nos douceurs maison :

Entremet chocolat Caraïbe 66%, noisettes torréfiées et ganache montée croustillante	8.50 €
Tartelette aux 3 citrons, meringuée	7.50 €
Parfait glacé, comme un tiramisu	7.00 €
Baba au Rhum	7.50 €
Café ou Thé « très » gourmand	8.50 €
Crémant de Bourgogne « très » gourmand (supp 5.00 € dans le menu)	11.00 €