



## ENTRÉES

<b>OEUFS PARFAITS À 64°</b> (oeufs plein air de Thil), crème d'Epoisses et ses mouillettes	<b>10.50€</b>
<b>GASPACHO DE MELON</b> tataki de thon et noix de cajou grillées	<b>9,00€</b>
<b>CARPACCIO DE BOEUF</b> (origine France) basilic et parmesan	<b>10.00€</b>

## SALADES **PETITE 11€ / GRANDE 14€**

<b>SALADE AUX GAMBAS</b> tuiles au sésame noir, concombre, édamane, radis, tomate cerises, oignons frits
<b>SALADE AU CHÈVRE CHAUD</b> huile de noisette et jambon cru
<b>SALADE AU POULET</b> oeuf parfait, maïs, tomates cerises, comté et champignons

## PLATS

<b>PAVÉ DE BOEUF</b> en effeuillé (origine France) , sauce au poivre vert	<b>20,50€</b>
<b>GRANDES RAVIOLES</b> sauce forestière à la truffe d'été et chiffonnade de jambon aux herbes	<b>16,50€</b>
<b>POISSON DU MOMENT</b> tajine de de légumes et crème d'écrevisses	<b>20,50€</b>
<b>PLUMA DE COCHON</b> à la plancha , crème de moutarde à l'ancienne	<b>19,50€</b>
<b>ASSIETTE 100% BOURGUIGNONNE</b> Fromentines d'escargots, toasts de chèvre chaud, gougère au comté, jambon persillé et salade verte	<b>18,00€</b>

## FROMAGES

<b>ASSIETTE DE FROMAGES</b> Composé de 3 fromages régionaux variant au fils des saisons.	<b>7.50€</b>
<b>FROMAGE BLANC</b> Fromage blanc de campagne à la crème ou au coulis	<b>5.00€</b>



**TOUS NOS PLATS SONT  
FAITS MAISON**

## DESSERTS

<b>ASSASSIN CHOCO/CARAMEL</b> Ombre Valrhona, glace à la crème des Alpes	<b>9.50€</b>
<b>VERRINE</b> <b>PASSION/FRAMBOISE</b> Biscuit cuillère, mousse, coulis et fruits frais	<b>8.50€</b>
<b>SALADE DE FRUITS FRAIS</b> et sa madeleine croustillante	<b>8.50€</b>
<b>MON COLONEL !!!</b> Sorbet citron, vodka	<b>9.00€</b>
<b>CAFÉ OU THÉ GOURMAND</b> (supp 2,00€ dans le menu )	<b>9.50€</b>
<b>CRÉMANT GOURMAND</b> (supp 6,00€ dans le menu )	<b>12.00€</b>