

CARTE GOURMANDE



*Menu entrée, plat et dessert Ou
Menu entrée, plat et fromage: 42 €
Accord mets et vins : 19 €*

Nos entrées 15€ :

- * *Ceviche de lotte aux agrumes et fruits de la passion, mesclun et pignons de pins.*
(Accord : AOC Saint Joseph - Domaine Pilon)
- * *Œuf bio cocotte à la crème de cancoillotte, Morteau, vin du Jura et tranche de pain de campagne.*
(Accord : AOC Minervois - Clos Centelles)
- * *Velouté de courge, Boursin maison et croûtons à l'ail.*
(Accord : AOC Côtes du Jura - Trio - Berthet Bondet)

Nos plats 26€ :

- * *Ballotine de volaille de Bresse aux morilles, vin Jaune, rösti de pomme de terre et légumes du moment.*
(Accord : AOC Etoile - Domaine de Montbourgeau)
- * *Filet de grosse truite rose en croûte de sésame, jus citron gingembre, gratin de macaroni et petits légumes.*
(Accord : IGP Ardèche-Viognier - Domaine Grangeon)
- * *Légumes de saison rôtis au curry, graines de courge, houmous et pois chiche grillés.*
(Accord : AOP Saint Véran - Domaine Sangouard)

Notre plateau de fromage. 9€ (uniquement le soir)

Notre assiette de fromage. 8€ (uniquement le midi)

Fromagerie Pianet - Humbey

(Accord : AOC Etoile - Cuvée spéciale - Domaine de Montbourgeau)

Nos desserts 13€ :

(LES DESSERTS SONT A COMMANDER AU DEBUT DU REPAS)

- * *Dessert autour de la pomme de terre Vitelotte et sa glace.*
(Accord : AOC Juliéna - Domaine Perrachon)
- * *L'intensément chocolat noir, Yuzu.*
(Accord : AOC Cairanne - Dauvergne - Ranvier)
- * *Figue pochée au macvin et sa glace chèvre frais .*
(Accord : Macvin - Domaine Vapillon)

* *Fromage blanc et son coulis de fruits de saison ou crème fraîche. 5€50*

* *Coupe glacée maison. 7€*

