

# LA CARTE

## À PARTAGER

Falafels de Pois Chiches à notre façon, sauce Tahini (x6).....	12
Rillettes de Truite de l'Aube, Fromage Blanc et Citron Vert(100gr).....	14

## ENTRÉES

Crème de Cèpes Bouchons au Lard Fumé, Copeaux de vieille Mimolette et Huile de Noisettes .....	17
Terrine de Foie Gras de Canard mi-cuit IGP des Landes, Confit de Mangue aux épices Colombo.....	27
Déclinaison de Courges de notre région : Butternut Rôtie et graines Caramélisées, Potiron à la Grenade et Brési séché.....	17
Pâté en Croûte de Volaille et Porc, Version forestière et Condiments.....	16

## POISSONS

Filet de Truite de l'Aube, Velouté au Soumaintrain et Pommes caramélisées, Textura de Butternut.....	28
Noix de Saint-Jacques laquées aux Agrumes et Poivre de Timut, Pulpe de Carottes au Gingembre.....	34
Blanc de Turbot poché, Beurre Blanc au Vin de Paille, Risotto d'Épeautre.....	38
Poisson retour du marché.....	27

## VIANDES

Paleron de Bœuf Charolais confit à la Bourguignonne, Pressé de Charlotte et Crispy d'Oignons.....	28
Pomme de Ris de Veau dorée au Beurre, Sauce au Porto, Mousseline de Céleri et déclinaison de Choux .....	39
Entrecôte de Bœuf Charolais de la Côte d'Or, au choix : Beurre Maître d'hôtel, Echalotes Confites ou Bleu de Bresse.....seul.....+/-400gr..	43
Frites et Légumes de saison .....	à partager.....+/-600g...64
Ballotine de Volaille de Chevigny en Vallière, Farce à la Morteau, Fricassée de Champignons et Crème au Vin Jaune.....	28

## VÉGÉTARIEN

Falafel de Pois Chiches sauce Tahini, Déclinaison de Légumes d'Automne.....	21
--	----

## FROMAGES & DESSERTS

Chariot de Fromages affinés.....	15
Chariot de Desserts et Entremets de notre pâtissier.....	15
Polenta du moulin Madame à la Vanille, Sorbet Faisselle de la maison Delin et Marmelade de Fraises de Concoeur.....	9
Chocolat dans tous ses éclats : Chocolat intense 70% en 4 textures : Sablé, Crémeux, Émulsion et Tuile.....	9
Assortiments de Glaces et Sorbets maisons.....	9
Café gourmand.....	9