

AU CLAIR OBSCUR :

Le menu à tendance gastronomique de l'éleveur à l'assiette.

EN PREMICES...

Quelques mises en bouche.

EN ENTREE...

VITELLO TONNATO :

Version 2.0.

(22,50*)

Et/Ou

SALADE CÉSAR :

Grillée au Barbecue / Miso / Quinoa.

(19,50*) 

Et/Ou

TRUITE FUMÉE & PETITS GRIS DE WARNANT :

Cresson / Petits pois.

(29,50*) 

Et/Ou

RISOTTO CARNAROLI :

Pêches jaunes / Gorgonzola / Lardo di Colonnata.

(24,50*) 

AU CLAIR OBSCUR :


EN PLAT PRINCIPAL ...

CŒUR D'ENTRECÔTES :

Aux 3 poivres / Pomme Darphin / Légumes de saison.
(35,50*)


Ou

SUPREME DE PINTADEAU LABEL ROUGE :

Asperges / Sauce aux Morilles et vin jaune du Jura /
Ravioles de parmesan /Sauge / Citron.
(35,50*) 

Ou

BABY HOMARD : + 10.00 €

Tomate / Basilic / Truffe / Linguini. 
(39,50*)

AU CLAIR OBSCUR :

POUR TERMINER EN DOUCEUR ...

L'ASSIETTE DE FROMAGES : +3.00 €

Affinés par nos soins.

(*15,50 €)

Ou

SORBET DU JOUR :

Arrosé de Vodke Belvedere ou pas.

(*13,50 €)

Ou

DAME BLANCHE :

Glace à la Vanille de Madagascar turbinée à la minute /

Chocolat Tanzanie 70% / Chantilly.

(*13,50 €)

Ou

RHUBARBE.

Fermentée : Glace aux asperges.

(*13,50 €)

Menu en **3 services à 53.00 €** sélection des vins à **26.00 €**

Menu en **4 services à 62.00 €** sélection des vins à **29.00 €**

() Prix à la carte.*

Disponible uniquement les midis.