

Menu 2 plats combottes

Prix :43,80€

Entrée

Pressé de lentilles aux aiguillettes de canard et pépites de foie gras, salade colorée et vinaigrette à l'huile de noix.

OU

Opéra de rillette de saumon et fromage frais surmonté de saumon fumé sur son toast malté, billes de citron acidulée et chantilly à l'aneth

OU

Œufs pochés sur leurs toasts dorés, crème de brillât savarin et chapelure de pain d'épices

****

Poisson

Dos de loup aux écailles d'agrumes, sauce beurre blanc citronnée.

OU

Turban de truite de notre région farcie aux queux d'écrevisses et coulis de carapaces

OU

Cassolette d'escargots de bourgogne et champignons de nos forêts, sauce aurore et chips de lard paysan

****

Pause glacée

(Sorbet cassis et alcool marc de Bourgogne)

****

Viande

Filet de canette, mousseline de patate douce à la coriandre fraîche et sa sauce au poivre 5 baies

OU

Médaillons de filet mignon de porc et réduction de vinaigre de framboise, brochette de pomme de terre grenaille et tomates rôties

OU

Pavé de cœur de rumsteack sur son écrasé de pomme de terre vitelotte et crème à l'époisses Berthaud

****

Fromage

Assiette de 3 fromages affinés de nos régions

(**Comté, Epoisses et brillât savarin**)

****

Dessert

Gâteau