



Menu Classique Printemps - Eté 2019

Menu Classique : 37€ T.T.C./personne

Entrée - Plat de Poisson ou de Viande - Dessert

Eaux Minérales - Thé ou Café

Vin de Pays 6,00€ T.T.C./personne



Entrées

Déclinaison de verts

Salade de retour du marché, sponge cake aux herbes
Maquereaux au vin blanc et crudités à l'huile d'olive fumée
Velouté Dubarry, toast de chou fleur tendre et croustillant
Asperges vertes, œuf poché et tuile de parmesan
Burratina, soupe froide de cresson



Poissons

Truite du Jura à l'ail des Ours, façon meunière, pommes cocotte
Goujonette de Merlu pané Panko, noodles et wok de légumes
Papillote de cabillaud au miel et citron



Viandes

Tajine croustillante de joue de bœuf aux olives de Calmata
Epaule d'agneau confite aux épices douces, légumes de ratatouille
Filet de poulet fermier roti sur sa peau à l'estragon, asperges vertes



Desserts

La Fraise
Panacotta d'ananas rôti au rhum
Crème brûlée à la lavande de Provence
Moelleux chocolat au cœur fraise/rhubarbe
Tartelette aux fruits du moment selon l'inspiration du Chef