

Carte des plats à emporter

◆ *Les entrées* ◆

- . Os à moelle rôti au four - ail, ciboulette et fleur de sel 9 €
- . Croustiquis de hauts de cuisses de volaille fermière, champignons persillés et crème d'ail 10 €
- . Jeunes poireaux vinaigrette - croûte de noisettes et œuf poché frit 9,5€

◆ *Les plats* ◆

NOS POISSONS

- . Croustillant de lotte de rivière au curry vert - wok de légumes croquants 20€
- . Omble chevalier de l'Isère - salade tiède de lentilles du Puy et lard fumé, beurre noisette 22€

NOS VIANDES

- . Suprême de poulet fermier de Bourgogne cuit sur le coffre - variation de courges et jus réduit 19€
- . Tendron de veau de Bourgogne aux champignons - crème de petits Paris , risotto gratiné au vieux parmesan 20,5€
- . Les ris d'agneau braisés - crème légère au vin blanc et thym (sous réserve d'approvisionnement) 23€
- . Effiloché de paleron de bœuf charolais, jus réduit au vin rouge - garniture bourguignonne et pommes de terre croustillantes 20€
- . Les ris de veau rôtis à l'Armagnac des Tilleuls 25€

◆ *Les desserts* ◆

- . Assiette de cinq fromages de région 7 €
- . Crémeux mascarpone - déclinaison de poires et spéculoos 7,5€
- . Croustillant au sésame - citrons jaunes et verts et fleur de sureau 8 €
- . Entremet chocolat Weiss 63% de cacao et noisettes torréfiées 8 €

Toutes nos viandes (bovine, volaille et cochon) sont d'origine française
Tous nos ris de veau et rognons sont d'origine italienne

