

# Carte des plats à emporter

## ◆ *Les entrées* ◆

- . Os à moelle rôti au four - ail, ciboulette et fleur de sel 9 €
- . Os à moelle rôti aux escargots de Bourgogne et persil 12 €
- . Terrine onctueuse de foies de volaille - pain au levain et cornichons 9€

## ◆ *Les plats* ◆

### **NOS POISSONS**

- . Dos de saumon mi-cuit et servi froid, mayonnaises zébrées au citron et cresson -  
salade fraîche de petits pois et gravelax 20€
- . Sole au beurre noisette - croûtons, câpres, pommes de terre vapeur et sauce  
hollandaise au citron 27€

### **NOS VIANDES**

- . Cordon bleu de volaille fermière au vieux comté et jambon du Haut-Doubs  
accompagnée de radiatoris à la crème de comté 18€
- . Les ris d'agneau braisés - crème légère au vin blanc et thym (sous réserve d'approvisionnement). 24€
- . Les ris de veau rôtis à l'Armagnac des Tilleuls 27€

## ◆ *Les desserts* ◆

- . Assiette de cinq fromages de région 7 €
- . Rochers noix de coco , gel de fruits de la passion et biscuits aux noisettes 8 €
- . Ganache chocolat flexible comme un After Eight - croustillant au grué 8 €

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

