

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 €
- . Cromesquis aux escargots de Bourgogne et persillade - mélange de salade et crème d'ail 10€
- . Risotto de langues d'oiseau à la courge - fourme d'Ambert et noisettes torrifiées 8,5€

◆ *Les plats* ◆

NOS POISSONS

- . Le trio de poissons selon arrivage façon bouillabaisse - rouille, croûtons et comté râpé 22€
- . Fricassée de noix de Saint-Jacques au vin jaune et champignons - mousseline de pommes de terre 28€

NOS VIANDES

- . Tête de veau blanche - vinaigrette, légumes primeurs au bouillon 18€
- . Ballotine de volaille fermière farcie aux noix et herbes fraîches - crème au Porto blanc et spaetzle (pâtes d'Alsace) 19€
- . Chou vert farci au bœuf confit - jus réduit à la moutarde à l'ancienne et pommes de terre vapeur 19€
- . Le paleron de boeuf comme un bourguignon - pommes dauphine 17€
- . Les ris de veau rôtis à l'Armagnac des Tilleuls 27€

◆ *Les desserts* ◆

- . Assiette de cinq fromages de région 8 €
- . La poire pochée - crème aux noisettes et praliné 7,5 €
- . Tartelette au cassis et marrons - petites meringues 7,5 €
- . Le tiramisu miel de montagne, orange et pain d'épices 8 €

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

