

Carte des plats à emporter

Les entrées

- . Os à moelle rôti aux escargots de Bourgogne - échalotes et oignons frits 13,00€
- . Gravelax de truite à la betterave - petits pois maraîcher et crème acidulée à la vodka 12,00€
- . Croustillant d'escargots de Bourgogne et bœuf confit - oignons de Roscoff et mayonnaise à l'ail nouveau 11,50€
- . Os à moelle rôti au four - ail, ciboulette et fleur de sel 12,00€
- . Variation de légumes primeurs - mousse de fromage frais et noisettes du Piémont - vinaigrette au citron 8,00€

Les plats

NOS POISSONS

- . Tronçon de turbot rôti sur l'arête - fondue de poireaux nouveaux et pommes de terre fondantes 28,50€
- . Nage de poisson blanc selon arrivage aux coquillages et beurre noisette – fregola sarda à la crème de citron et herbes fraîches 23,50€

NOS VIANDES

- . Jarretton de porc rôti à la chablisienne - mousseline de pommes de terre 20,00€
- . Ris de veau rôtis à l'Armagnac des Tilleuls 28,50€
- . Bœuf gros sel et son os à moelle - légumes primeurs et vinaigrette ravigote 20,00€
- . Cordon bleu de volaille au vieux comté et jambon du Haut-Doubs - radiatoris à la crème de comté 19,00€

Les desserts

- . Assiette de cinq fromages de région 9,00€
- . Duo de faisselles (herbes, coulis ou sucre) 5,00€
- . Tartelette pistaches et kiwis - ganache montée à la fleur d'oranger 7,00€
- . Rocher chocolat – praliné 8,00€