

# - Carte de saison -

Entrée + Plat + Dessert 30€

Entrée + Plat *ou* Plat + Dessert 26€



## Entrées

Duo d'œufs parfaits Meurette et Epoisses

Velouté « Du Barry » - éclats de noisettes torréfiées

« Croque-Jura » - salade mêlée

Nage d'escargots et son os à moelle

Rillettes de poisson blanc - toast grillé et salade mêlée



## Plats

Pêche du jour, risotto crémeux mascarpone et parmesan

Bœuf Bourguignon lentement mijoté

Suprême de poulet fermier, jus réduit aux cèpes

Rognons de veau, sauce des Tilleuls

Ris de veau rôtis à l'Armagnac - Pommes de terre grenailles (supplément 12 euros)



## Desserts

Trilogie de fromages régionaux

Faisselle fines herbes ou coulis de fruits rouges

Fondant au chocolat - glace caramel au beurre salé

Tarte tatin - glace vanille

Tiramisu aux speculoos

*Toutes nos viandes sont d'origine française, nos ris de veau et rognons d'origine italienne*