


## La Carte

### Les entrées

**Betterave**  15€  
Mousse au fromage de chèvre, chips de sirop d'érable

**Couteau** 16€  
Crèmeux de panais, salsifis et vinaigrette mandarine  
verveine

**Foie gras** 19€  
De canard, chutney de figue au Porto

### Les Plats

**Rouget** 32€  
Endive braisée au miso, céleri et pomme

**Saint-Jacques** 32€  
Fondue de poireaux, sauce Champagne

**Lièvre** 45€  
À la royale, purée de coing et panais, cerfeuil tubéreux

**Selle d'agneau** 26€  
Epinards, Fregola, jus aux olives et cumin

### Les Desserts

**Fromage** 14€  
De la Maison Marc Janin Meilleur Ouvrier de France

**Figue** 14€  
Rôtie au miel du Château de Germigny, Baba aux  
infusions épicées

**Chocolat** 14€  
Carupano 70% en crèmeux, crème glacée au sarrasin et  
sauce aux épices

**Fruits exotiques** 14€  
En « cheesecake » et sorbet passion, coriandre

## Le Midi uniquement

*(Servi tous les midis hors jours fériés, samedis et dimanches)*

*Selon les inspirations du jour*

### Amuse-bouche/Entrée/Plat/Dessert

35 € (33€ en version végétarienne)

### Amuse-bouche Entrée/Plat ou Plat/Dessert

29 € (27€ en version végétarienne)

## Menu du Chef 95€

*Accord mets et vins 48€*

*Laissez-vous guider par l'inspiration du moment*

*Faites-vous plaisir avec une assiette de fromages du MOF Marc Janin  
(supplément 7€)*

*Ce menu est à commander pour l'ensemble de la table*

**Café La brûlerie Comtoise, torréfié par Yoann Bride à Dole.**

**Expresso** 4€

Origine Pérou dans le Yamon District en Amazonie, torréfié le 11 septembre 2020.

Issu de l'association JUMARP qui a pour objectifs d'aider financièrement les producteurs et d'améliorer leurs conditions de travail mais aussi en finançant la construction d'écoles.

**Thés et infusions Le Palais des thés, Maison de thé parisienne éthique et responsable.** 5€

Thé noir : Breakfast Tea, Thé des Lords, Pu Er Imperial  
Thé vert: Long Jing, Genmaicha Yama, Grand jasmin  
Chung Feng

Rooibos du Hammam

Infusions : Verveine, Camomille, Menthe, L'herboriste n°108



**Nous recherchons chaque jour des produits de qualité**

**Chez des producteurs de choix**

Parmi eux nous sommes fiers de vous présenter :

La Brigade des épices

Terres exotiques

La Grange Melot

Pierre Petetin

Chocolaterie de l'Opera

Marc Janin

Les Gueules salées

Marguin Marée

Boulangerie Amiot