

AU DÉJEUNER

MENU DU MARCHÉ

L'inspiration du moment de notre Chef
directement dans votre assiette !

Entrée - Plat - Dessert 39€

*Au choix parmi la carte du déjeuner - Uniquement du mercredi au vendredi
midi hors jours fériés*

Prix TTC, service compris

Entrées

La Courge Spaghetti

Au vinaigre de vin jaune, oseille et sarrasin soufflé

Les Escargots

En tartelette, pomme de terre et persillade

Plats principaux

Le Bœuf Angus

Sauce au vin rouge et échalotte, navets au thym et purée de carotte

La Lotte

Epinards de mer et caviar d'aubergine au melet

Desserts

Les Fromages

De la Maison Marc Janin Meilleur Ouvrier de France

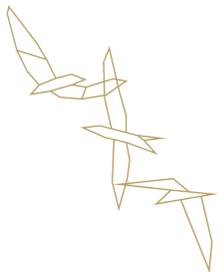
La Poire

Pochée, brioche feuilletée et caramel au beurre salé

La Figue

Rôtie, glace au stracciatella de Bufflone et huile d'olive vanillée

Bœuf d'origine irlandaise



Café La brûlerie Comtoise, torréfié par Yoann Bride à Dole

Expresso « Le blend de la Brûlerie » 4 €
Mélange 100% Arabica, un café tout en rondeur avec des notes cacaotées.

Expresso « Le café Sigalas » 6 €
Un café d’Ethiopie Yrgacheffe vieilli 9 semaines en barriques de Sauternes du Château Sigalas-Rabaud.

Thés et infusions Ypisté 5.5 €

Nous recherchons chaque jour des produits de qualité chez des producteurs de choix

La Grange Melot La Chevillotte

Jardins de l'apprentis'sage Germigney

Xoco Paris

Les Gueules salées Lorient

Margain Marée Dole

Boulangerie Amiot Saône

**Les escargots de
Christophe Delacroix** Gonsans

Huilerie beaujolaise Beaujeu

Prix TTC service compris

MENU DU CHEF

Je vous invite à la découverte des meilleurs produits du moment, et emmène tous vos sens dans une balade gourmande au cours d'un menu à 6 temps.

*Ce menu est à commander pour toute la table
Afin de respecter un rythme de service pour l'ensemble des convives
Limite de prise de commande 13h15 pour le service du midi, 21h15 pour le service du soir*

Menu hors assiette de fromages 97 €

Menu avec assiette de fromages Marc Janin MOF 107 €

Menu en 3 services 74 €

Accord mets et vins 6 verres de 8 cl 65 €

Tous nos collaborateurs travaillent midi et soir, c'est pourquoi nous vous prions de libérer votre table au maximum à 16h00 pour le déjeuner et 00h00 pour le diner.

Merci de votre compréhension.

Boeuf d'origine irlandaise
Veau d'origine française
Liste des allergènes disponible sur simple demande
Prix TTC, service compris