



Pourquoi notre offre change ?

Voilà maintenant plus de 2 ans que nous avons ouvert les portes de cet écrin de verre au milieu des arbres.

Notre envie de vous faire passer les plus beaux moments n'a jamais cessé de grandir.

Nous avons la chance d'avoir une équipe solide et passionnée avec laquelle nous avons plaisir à créer, découvrir et progresser.

C'est pour cela que notre offre évolue en un menu unique nous permettant d'approfondir la recherche autour des produits, mais aussi d'avoir une gestion plus efficace et une meilleure qualité de travail.

Tout cela n'est pas sans rappeler les fondamentaux du développement durable, valeur qui nous est chère et dont on ne peut plus se dissocier aujourd'hui.



MENU CONFIANCE

En 6 services

Je vous invite à la découverte des meilleurs produits du moment, et emmène tous vos sens dans une balade gourmande.

Pour sublimer votre expérience gustative, un accord mets et vins adapté vous est également proposé. Bonne dégustation.

*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*

Prix TTC service compris

Prix unique par personne sans fromages	95 €
Menu avec assiette de fromages Marc Janin MOF	105 €
Menu en 4 services	72€
	<i>6 verres de 8 cl</i>
Accord mets et vins	60 €

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

Merci de votre compréhension.

Liste des allergènes disponible sur simple demande

AU DÉJEUNER

Entrées

La Tomate

Des jardins de l'apprentis sage, en gaspacho, espuma de burrata et pain vapeur

Le Haricot vert

Croquant en salade, filet mignon de porc fumé et vinaigre balsamique

Plats principaux

La Volaille

Pochée, cèleri rave confit et gnocchis au comté, jus au vin jaune

La Truite

Grillée, fregola sarda et sauce à l'oseille, carotte fondante

Desserts

Les Fromages

De la Maison Marc Janin Meilleur Ouvrier de France

La Vanille

Intense, millionnaire shortbread, feuilletage caramélisé et fève de tonka

La Fraîse

Fraîche, crémeux de verveine, moelleux aux amandes, opaline et sorbet à la fraise



MENU DU MARCHÉ

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

Entrée - Plat - Dessert

38 €

Au choix parmi la carte du déjeuner - Uniquement du mercredi au vendredi midi

Café La brûlerie Comtoise,
torréfié par Yoann Bride à Dole

Expresso « Le blend de la Brûlerie »

Mélange 100% Arabica, un café tout en rondeur avec des notes cacaotées.

3 €

Expresso « Le café Sigalas »

Un café d'Ethiopie Yrgacheffe vieilli 9 semaines en barriques de Sauternes du Château Sigalas-Rabaud.

5 €

Thés et infusions Ypsté

4 €