



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.



Prix TTC service compris

MENU DU CHEF

95 €

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 avec assiette de fromages Marc Janin MOF	105 €
Menu en 3 services	72€
Accord mets et vins <i>6 verres de 8 cl</i>	60 €

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 dîner.

Merci de votre compréhension.

*Cerf d'origine française
Liste des allergènes disponible sur simple demande*

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
hors jours fériés*

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 €

AU DÉJEUNER



Entrées

Le Chou-fleur

En velouté, truite fumée et huile de curry

Le Butternut

Sauté, œuf poché et crémeux de pain grillé

Plats principaux

Le Paleron de boeuf

Braisé, sauce Teriaki, endive braisée à l'orange et tatin d'aubergines

Les Encornets

Façon carbonara, pâtes fraîches

Desserts

Les Fromages

De la Maison Marc Janin Meilleur Ouvrier de France

La Noisette

En déclinaison légère

La Poire

Pochée au vin rouge, épices d'hiver, sorbet au pain d'épices

Bœuf origine France