



carte du moment

Nos Entrées

Duo d'asperges, truite fumée syphon yuzu	15,50
Terrine de foie gras maison	19,50
Oeuf parfait, minis poireaux et brume de cresson.....	14,50
Fleurs de courgette à l'italienne.....	15,50
Salade printanière aux écrevisses.....	14,50
Risotto asperges et truffe	16,50
Risotto Boitchu, comté et vin jaune	14,00

Nos Plats

Risotto asperges et truffe	33,00
Risotto Boitchu, comté et vin jaune	28,00
Thon à la plancha, wok de légumes.....	26,50
Lotte rôtie petits pois et framboises	29,50
Filet d'agneau en croûte d'herbes.....	32,00
Filet de bœuf aux morilles	34,00
Suprême de poulet fermier aux morilles	29,50
Tartare de magret de canard Thaï	29,50
Gnocchi à la crème de parmesan truffe et foie gras poêlé.....	29,50

Nos Desserts et Fromage

Assortiment de fromages régionaux.....	8,00
Mille feuille chocolat et kalamansi	10,50
Tartelette fraises basilic.....	10,50
Cigare en trompe l'œil.....	10,50
Glaces et sorbets maison (3 boules)	9,00
Café, décaféiné ou Thé gourmand	10,50

Les Champagnes

Coupe de Champagne	12 cl.....	12,00
Coupe de pétillant de Franche-Comté.....	12 cl.....	7,50
Bouteille de Champagne Veuve Clicquot	75 cl.....	85,00
Bouteille de Pétillant de Franche-Comté.....	75 cl.....	40,00

Les Bières pression - 25 cl ou 33 cl

Blonde	25 cl.....	5,00
Blonde.....	33 cl.....	6,50
Blanche de Bruxelles.....	25 cl.....	5,50
Blanche de Bruxelles.....	33 cl.....	7,00
Ambrée Queue de charrue	25 cl.....	5,00
Ambrée Queue de charrue	33 cl.....	6,50

Les Vins rouges

Saint-Nicolas de Bourgueil.....	2022.....	7,30	38,00
Côtes du jura Poulsard	2022.....	7,50	40,00
Hautes Côtes de Beaune domaine du Prieuré	2022.....	8,00	45,00
Vacqueyras	2020.....	8,20	46,00
Crozes Hermitage "Jaboulet"	2022.....	8,40	49,00
Saint-Émilion Lajarde Montarlier	2022.....	8,50	50,00
Pinot Noir de Franche-Comté vieilles vignes ...	2021.....	8,50	50,00
Chorey les Beaune domaine Cauvard.....	2021.....	9,00	53,00
Saint-Joseph "Chapoutier" "	2022....	11,00	58,00
Mercrey 1 ^{er} cru domaine F. Picard.....	2019		62,00
Margaux Grand Cru classé château Ferrière ...	2017		85,00

Suggestion grands crus : Nous consulter



Tous nos plats et pâtisseries
sont faits Maison

Les Apéritifs

Apéritif Maison.....	7,50
Suggestion	9,50
Apéritif nous consulter	6,50
Jus de fruits, Sodas	4,20
Eau plate ou gazeuse.....	50 cl..... 3,50
Eau plate ou gazeuse.....	100 cl..... 5,00

Les Vins blancs

	verre 12 cl	bouteille 75 cl
Muscat moelleux "Ode"	6,50.....	32,00
Veilleur de nuit (Alsace)	7,00.....	36,00
Viognier "Jaboulet"	2023.....	7,50..... 40,00
Saint-Véran "terres secrètes"	2022.....	7,70..... 42,00
Hautes Côtes de Beaune domaine du Prieuré	2022.....	8,00..... 45,00
Chardonnay de Franche-Comté vieilles vigne.....	2022.....	8,50..... 50,00
Savagnin la petite Marne.....	2018.....	9,00..... 53,00
Chablis 1 ^{er} cru "Beauroy"	2021....	12,00..... 60,00
Gewurztraminer Vendanges Tardives		12,00..... 60,00
Condrieu "les Chays"	2022.....	75,00
Meursault vieilles vignes	2022.....	85,00

Les Vins rosés

	verre 12 cl	bouteille 75 cl
Pinot noir d'Alsace	2022.....	7,00 36,00
Gris Blanc "Gérard Bertrand"	2022.....	7,50 40,00
Château Puech haut	2022.....	8,20 46,00

Digestifs et cafés

Digestifs (4 cl) eaux de vie, Cognac, Armagnac	8,50
Café Éthiopie	2,80
Thés et infusions	2,80