



CARTE GOURMANDE



*Menu entrée, plat et dessert : 42 €
Accord mets et vins : 19 €*

Nos entrées 15€ :

** Symphonie d'asperges vertes cuites et crues, crumble au noix.*

(Accord : AOC Côtes du Jura - Chardonnay - Domaine Overnoy)

** Gravlax de truite rose de la maison Beuque, beurre au gingembre, toast de pain de campagne et pickles.*

(Accord : AOC Chablis - Les vieilles vignes - Bernard Defaix)

** Salade de lentilles bio du Jura à la mangue, magret de canard fumé et curry doux.*

(Accord : AOC Julliénas - Vignes centenaires - Domaine Perrachon)

Nos plats 26€ :

** Poisson du moment sur sa crêpe vannassienne, sauce légère à la passion et légumes du moment.*

(Accord : AOC Saint Joseph - Dimanche à Lima - Julien Pilon)

** Tarte fine de légumes grillés de nos maraichers, œuf poché, émulsion au parmesan et Tîmut.*

(Accord : IGP Urfé - Hors piste, pinot gris - Domaine des Pothiers, Bio)

** Cochon rôti de Vincent Perrin, jus réduit à l'hibiscus, rösti de pommes de terre, légumes de saison.*

(Accord : AOC Saint Joseph - Domaine Courbis)

Notre plateau de fromage. 9€ (uniquement le soir)

Notre assiette de fromage. 8€ (uniquement le midi)

Fromagerie Pianet - Humbey

(Accord : AOC Etoile - Cuvée spéciale - Domaine de Montbourgeau)

Nos desserts 13€ :

** Chocolat Guanaja et sa poire à la chartreuse verte, glace chartreuse.*

** Déclinaison de fraises ; soupe et tartare, perles de basilic et glace fraise.*

** Dessert noir et blanc, entremet chocolat blanc, yuzu et sésame noir, glace au sésame.*

(Accord : La poule aux oeufs d'or - Famille Laplace OU AOC Santenay - Domaine Regnard)

** Coupe glacée maison. 7€*

** Fromage blanc et son coulis de fruit de saison ou crème fraîche. 5€50*

