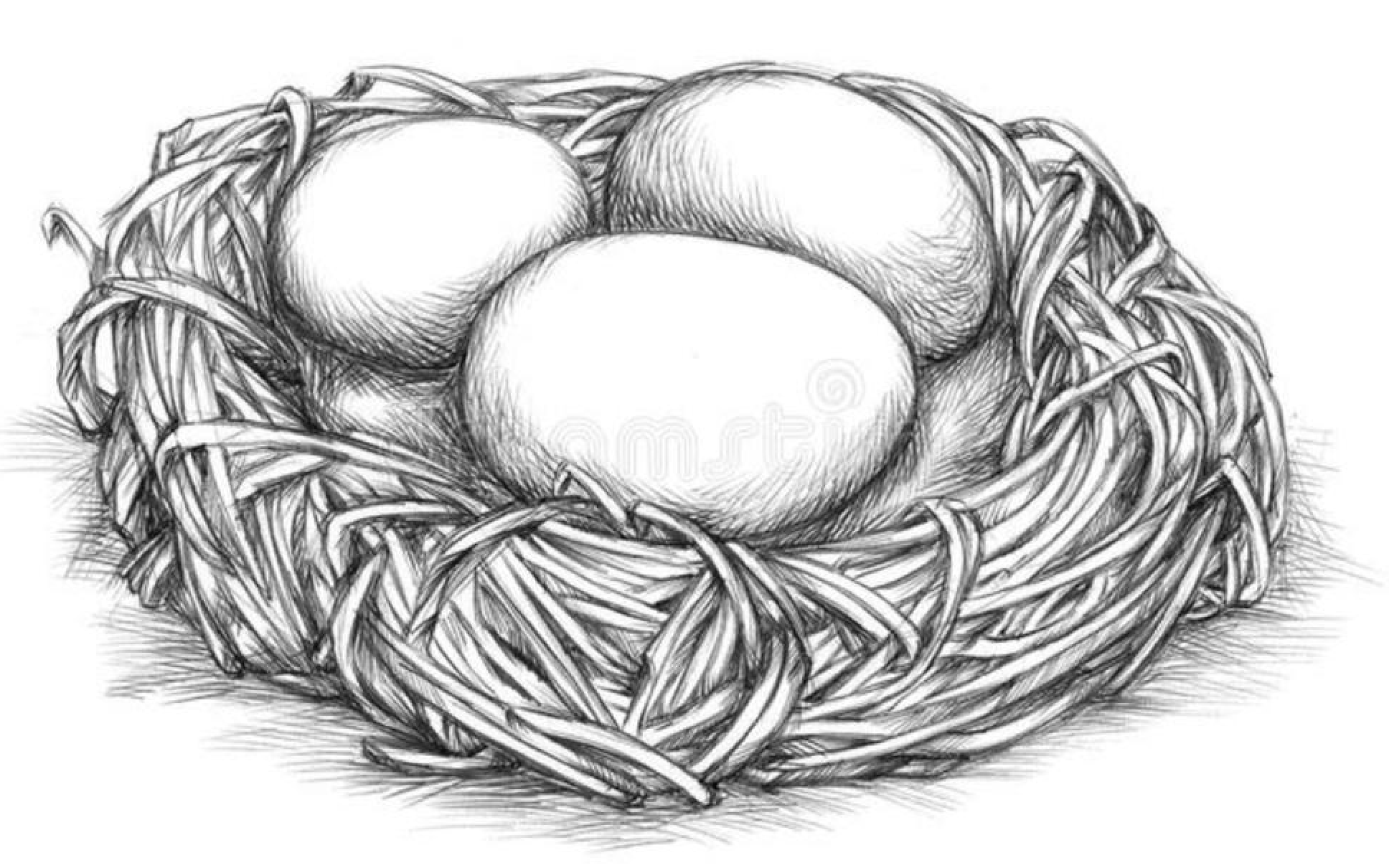
Carte d’automne

ENTREES



L’œuf meurette

Œuf bio 64°C ⎪ lard du pays

croustillant forestier ⎪ pinot noir

27.-

Une image contenant roche

Description générée automatiquement

Le vol-au-vent

Ris de veau braisé ⎪ ail frais

sauce suprême ⎪ poudre de carotte

29.-

Une image contenant mollusque, moule

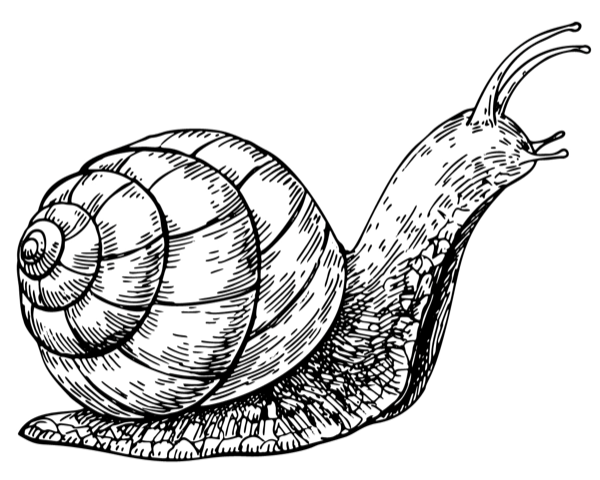
Description générée automatiquement

La meunière de Bouchot

Moules label rouge ⎪ hollandaise légère au champagne

black curry ⎪ sommités

29.-



L’escargot

Escargots du Mont d’Or ⎪ tuiles d’oignon

jus savagnin

29.-

PLATS



Le cerf Ibérique

Entrecôte de cerf (ES) ⎪ poivre sauvage

courge confite ⎪ marron

54.-

Une image contenant mammifère, debout, lycaon

Description générée automatiquement

Le chevreuil

Rack de chevreuil (DE) ⎪ jus aux noix

poires du curé ⎪ choux rouge confit

56.-

Une image contenant mollusque, invertébré

Description générée automatiquement

La blonde de Galice

Entrecôte de bœuf ⎪ échalotes confites

cylindre de légumes ⎪ jus au Pinot Noir

56.-

Une image contenant poisson à nageoires piquantes, arts de la table

Description générée automatiquement

La sole et l’unique

Sole ⎪ endive braisée

carotte pulvérisée ⎪ beurre à l’orange

54.-

DESSERTS



La pomme d’Asie

Écume acidulée ⎪ pomme-fraîcheur

parfum de sisho vert

17.-

Une image contenant dessin au trait

Description générée automatiquement

Le généreux

Variété de chocolat Valrhona ⎪ truffe du pays

Gianduja ⎪ noisette

19.-



Le mont blanc

Biscuit châtaigne ⎪ intensité cassis

meringue légère

17.-

Une image contenant dessin au trait

Description générée automatiquement

Fromages laiterie du Château

16.-

Une image contenant texte

Description générée automatiquement