

Les Viandes

- Fraise de Veau au Jus de Muscadet, Pommes de Terre au Safran et Pavot Bleu 16€
- Feuille de Veau, Jus à la Tomate séchée et Basilic 19€
- Poulet Rôti Mancellois, Aux Morilles et Vin du Jura 26€
- Pigeonneau de chez Philippe Delaunay cuit au four, Kasha au jus de Mangue 24€
- Filet de Bœuf Echalote confite aux Côtes du Roussillon 24€
- Filet de Bœuf aux Morilles et Vin du Jura 28€



- Chariot de Fromages Affinés ou Chèvre Chaud 8 €



Les Desserts

- Soupe de Rhubarbe aux Fraises et Sorbet Fraise, Tuile à la Coriandre 10€
- Tarte fine aux Pommes et Glace Vanille 10€
- Assiette de Fruits Frais et Sorbet, Coulis de Fruits rouges 10€
- Macarons Glacés au Pamplemousse à la Crème Légère 10€
- Crème Soufflée à la Mûre, Coulis de Fruits Rouges 10€



Taxe et service compris – Boisson non comprise

Viande bovine d'origine Française

Les Produits utilisés pour l'élaboration des plats sont essentiellement issus de la Production Locale