

Carte du 13/10 au 19/10/2020

A partager à l'apéritif

Moules à l'Escabèche : 6,5€, Petites sardines à l'huile d'olive bio : 5€

Au Menu

Dégustation 2 services - 25,50 € : Entrée/plat, ou plat/dessert
ou fromages

Dégustation 3 services - 29€ : Entrée/plat/dessert ou fromages

Dégustation 4 services - 34€ : 2 Entrées/plat/dessert ou fromages

Dégustation 5 services - 43€ (servi pour l'ensemble de la table)

2 Entrées/poisson/viande/dessert ou fromages

Dégustation de fromages en supplément : +7€

Amuse-bouche

Entrées

Œuf parfait de la ferme de Bertholon, émulsion moutardé, escargots
et cerfeuil tubéreux

Ou

Huitre, tuile croustillante de cochon, embeurrée de poireau,
sauce au vin d'Arbois et noix de Grenoble

Plats

Poisson du jour*, épinards, navet boule d'or, beurre blanc aux cèpes,
oignons aigre-doux et neige de gingembre

(* nos poissons sont cuits à la nacre, si vous le souhaitez plus cuit, n'hésitez pas à
demander)

Ou

Jarret de veau de la ferme de Clavisy, confit, Pappardella, graines de
Tournesol et légumes du moment

Ou

Pièce de viande à partager à 2 (500g) +6,5€/pers

Desserts et fromages

Dégustation de fromages (Fromagerie Tête d'or)

Ou

Crumble cacao et grué, compotée de banane, espuma de confiture de
lait
et glace café

Ou

Panais en déclinaison, vanille et poire en 2 façons

Mignardise

Accord mets et vins avec le menu

+ 12,5€ : 2 verres

+ 17,5€ : 3 verres

+ 23,5€ : 4 verres

+ 29€ : 5 verres