

The Chef and his team invite you to enjoy a culinary experience at lunch and dinner, through this evolving menu-card, which offers you seasonal cuisine, 100% homemade in close collaboration with carefully selected producers and artisans.

Starter / Main course / Dessert
39€

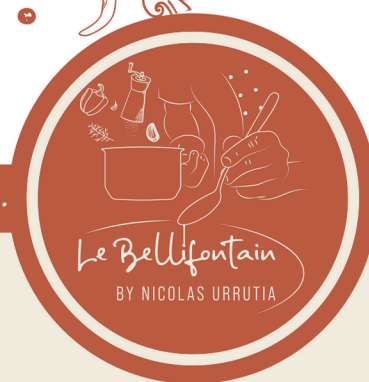
**Starter / Main course
or
Main course / Dessert**
29€

Carte Blanche
Starter / Fish / Meat / Dessert
52€/person - 2 people minimum

A food and wine pairing can be offered to you
2 glasses €12 3 glasses €17 4 glasses €22



La vraie cuisine, c'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont...



STARTERS 11€

- Heirloom tomatoes, Parmesan-rosemary crumbles, smoky burrata di bufala, Arugula pesto.
- Medium cooked foie gras, Pear&Ginger chutney, Cornbread +2€
- Grilled Brittany octopus tentacle, Roasted purple artichoke, Artichoke mousseline, Preserved lemon, Crushed herb condiment, Cashew nuts. +2€
- Snails from Hugues Millot with parsley, multicoloured chard, Comté cream and Melba toast
- Slow cooked Egg, Chorizo piperade, Lomo, Sheep cheese

MAIN COURSE 21€

- Steamed fish back to auction, Roasted and grilled zucchini, French butter sauce +2€
- Matured beef fillet, Vitelotte mashed potatoes, Béarnaise sauce +7€
- Sarthois sirloin steak, roasted new potatoes, Cheesy sauce, green salade
- Truit Steak, Roasted shellfish and crustacean, Quinoa, Velouté sauce
- Half duck breast, Spring vegetables, Green percom sauce
- Spelt from Berry, Sunlight vegetables, Local organic Tofu

DESSERT 11€

- Selection of 3 cheeses €7,5 (Excluding menu)
- Selection of 5 cheeses
- Goat's cheese burrata, Rhubarb marmalade, Poppy seed tuile.
- NYC Skillet Cookie, Vanilla Ice Cream, Salted Butter Caramel, Chouchoux.
- Honey-roasted white peach, blackcurrant marmalade, saffron cream, puff pastry Arlette, peach sorbet.
- Seasonal fruits minestrone with verbena sirop, sorbet of the moment
- Affogato al Café, Bellifontain Style

La vraie cuisine, c'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont...

AFIN DE REDUIRE CONSIDÉRABLEMENT VOTRE TEMPS D'ATTENTE AINSI QUE DE FACILITER LE TRAVAIL DE NOS PÂTISSIERS, NOUS INVITONS NOTRE AIMABLE CLIENTÈLE À BIEN VOULOIR COMMANDER, DANS LA MESURE DU POSSIBLE, LES DESSERTS EN DÉBUT DE REPAS. NOUS VOUS REMERCIONS POUR VOTRE COMPREHENSION.

TOUTES NOS GLACES ET SORBETS SONT ISSUS DE FABRICATION ARTISANALE DE LA FERME DE L'AUBERDIÈRE À MONTAILLÉ 72120 « FAIT MAISON & LOCAL »
POUR LES ALLERGÈNES OU AUTRES DEMANDES VEUILLEZ-VOUS ADRESSER À L'ÉQUIPE DE SALLE ET NOUS NOUS EFFORCERONS DE RÉPONDRE À VOS DEMANDES.

