

Menu Bistro

Entrée

Au choix de la carte

Plat

Poisson de la criée

(pêche Atlantique Nord-Est Zone 27.)

Proposition du Marché (viande française)

Diots de Savoie de la Maison Baud

Omelette 3 œufs de ferme, garnie

Dessert

Au choix de la carte

Menu Salon

Entrée

Au choix de la carte

Plat

Demi-Homard Bleu de Bretagne

(Cuisiné entièrement)

Filet de bœuf Fumé par nos soins

(Viande française)

Pavé de veau

Crème aux champignons & Côte du Jura

Dessert

Au choix de la carte

Menu Bistro

Entrée, plat, fromage ou dessert 38,00€

Entrée, plat, fromage & dessert 46,00€

Formule Bistro uniquement le midi

du mardi au vendredi (ni week-end / ni jours fériés)

Entrée / plat 28,00€

Plat / fromage ou dessert 28,00€

Menu Salon

Entrée, plat, fromage ou dessert 54,00€

Entrée, plat, fromage & dessert 62,00€

Dessert

Fromages

Sélection de Christelle « Un Jour à La Campagne » à Camon 

Fromages de chèvre de Manuela et Olivier « La chèvrerie des Farfadets » à Belleuse

Beurre fermier, de la famille Avet « Douceur de Lait » à Eplèsier (vaches de race Prim'Holstein)

12,90€

Inspiration cacahuète & vanille Planifolia

Mousse bavaroise classique à la vanille

Praliné de cacahuètes torréfiées caramélisées au sucre vanillé maison & salé

Crèmeux caramel au sucre vanillé & chocolat blanc Dulcey (Valrhona)

Sablé sucré salé amande (farine semi-complète de Graines & Pépins, Heudicourt)

14,00€

Inspiration Fruit

Purées d'écorces d'agrumes, baie de Sancho verte

Crèmeux au jus d'orange (comme une pâtissière)

Mousse végétale à la vanille

La "Visitandine" de Lorraine

12,90€

Tarte aux myrtilles

Confiture et jus de myrtilles maison

Crème d'amande aux œufs de la ferme

Pâte sucrée

Mousse vanille

12,90€



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

