



MENU DÉJEUNER

LUNCH MENU

Entrée, Plat, Dessert et Boissons
49€*Eau minérale, 2 verres de vin et café inclus
Starter, Main dish, dessert and Beverages
Mineral water, 2 wine glasses and coffee included

Nos entrées /Our starters

Tartare de magret de canard, aux dattes, clémentines corse en texture, une vinaigrette aigre douce

Duck breast tartare with dates, corsica clementine, a sweet and sour dressing
ou/or

Chartreuse de poireaux et truite fumée, feuilles d'algue, œufs et mousseline de poireaux truffés

Smoked trout and leek, seagrass, fish eggs and leek mousseline with truffles

Nos plats/Our main dishes

Notre caillette de cochon fermier et saucisse de Morteau aux choux vert, potimarrons et bouillon à la moutarde à l'ancienne et choux rouge

Our pork caillette and morteau sausage with cabbage , pumpkin a mustard bouillon with red cabbage

ou/or

La sandre, en quenelle et rôti, écrasée de céleri rave, cébette, une sauce Nantua

Zander in quenelle and roasted, celeri, onion , a nantua sauce

Nos desserts et fromage/Our desserts and cheese

5€ Fromage et dessert/Cheese and dessert

Le saint julien de Briola, confit de pruneaux aux épices douce

St Julien from Briola farm plum jam with sweet spices
ou/or

Pistaches caramélisées sur une gelée amarena et griotte, crémeux aux éclats de chocolat noir

Caramelized pistachio on a amarena jelly and cherries, a creamy with black chocolate flakes

ou/or

Banane en trois cuissons, sa crème vanille, crème glacée caramel et tuile croquante

Banana in 3 differents cooked, vanilla cream, caramel ice cream and crispy tuile

Notre pain est fait maison
Our bread is home-made

Tarifs nets et service inclus
Services and taxes included