

## LES ENTREES

La Tarte Croustillante « Langoustines et Tomates »... 29€

Déclinaison autour des tomates françaises 27€  
Tomate rôtie, tartare de tomate, sorbet tomate....

## LES PLATS

Le Ris de Veau français cuit croustillant à la Gaude 46€  
Etuée de Blettes et Noisettes, Pulpe d'Artichaut aux Herbes, sucs « Oignons/Sapin » ...

Le Poisson Noble cuisiné au Beurre de Bresse 46€  
Artichaut et Marmelade de Courgette aux herbes Chaudes,  
Fumet Beurré « Végétal et Absinthe »...

## LES FROMAGES

Le plateau de Fromages Affinés de chez Marc Janin 16€

Le Fromage Blanc de la Laiterie d'Étrez 10€

## LES DESSERTS

La Barquette de Framboises et Noisettes 16€  
Onctueux au Yaourt de Brebis et Sauge, quelques Choux...

La Rhubarbe cuisinée « Comme je l'aime » 17€  
Quelques Fraises, Meringue Craquante à l'Anis et Huile d'Olive...



## « Un Panorama de Notre Cuisine »

### Menu à 80€

Le Roulé de Magret et Foie Gras de Canard cuit au Naturel 34€  
Fruits acidulés, Vinaigrette de Jus de Viande et Truffe...

Ou

Le Roulé de Truite fumée de la Pisciculture des Rivières à Morez 29€  
« Oignons/Carotte/Coriandre », sorbet à la Carotte et Moutarde...

-----

Le Morceau de Veau Français servi Rosé 37€  
Polenta frite et Artichaut, Sucs de queue de Veau au Zaatar...

Ou

Le Poisson Sauvage du Moment 35€  
Risotto de Pommes de Terre « Oignons et Comté »  
Ecume d'une Bisque de Langoustines au Vin Jaune de Frédéric Lornet

-----

La Préparation pour les Becs Sucrés 16€  
Sur une idée de Manuela et Romann...

Ou

Comme Une tarte au Chocolat 16€  
Caramel à la Cardamome Noire,, Sablé au Grué et Malt de Cacao,  
Crème glacée du moment...

Le Chef Julien Thomasson et toute l'équipe (Bastien, Célia, Eric, Jules, Kim, Lionel, Manuela, Mariana, Miguel, Romann, Théo, Anaïs, Alexandre, Thibault et Thierry)  
vous souhaitent un agréable moment à sa table autour d'une Cuisine Goûteuse et de Saison...  
Belle Balade Culinaire...

