

# VENTE à EMPORTER


Les plats sont servis froids à réchauffer chez soi en fonction des instructions du Chef.

Il est possible de commander les plats chauds, à définir à l'avance.




## APERITIFS

Truite fumée maison		8 € les 100 g
Filet mignon de porc fumé maison		5 € les 100 g



## ENTREES

Croustillant de tête de veau, sauce gribiche, salade verte		6 €
Escargots en croquette à l'ail et au persil	 x 6 : 5 €	x12 : 9 €
2 Œufs plein air cuit à 64°C pendant 1h, façon meurette : champignons, lard paysan, sauce au Pinot noir de Bourgogne et croûtons à l'ail		7 €
Gravelax de truite rose, crème de betterave, mousse d'avocat, pickles de radis et fougasse maison		8 €
Ravioles d'escargots de la ferme Bonvalot, ricotta et ail doux, crème de cerfeuil tubéreux et jus de persil		9 €

## PLATS

Saucisse de Morteau, pommes de terre vapeur, cancoillotte et salade verte		13 €
 Ballotine de poulet fermier Label Rouge, sauce crémée au vin jaune		18 €
morilles et champignons du moment, polenta crémeuse et croustillante		
Poisson selon arrivage, lentilles de pays, légumes d'automne, aioli et bouillon de crustacés		16 €
Poitrine de cochon confit à basse température, anguille fumée, râpé de chou-fleur, crème de brocoli servie froide et patate douce taillage Pont-neuf		16 €

## DESSERTS et FROMAGES

Tarte Tatin aux pommes et nougatine		5 €
Baba au citron vert		6 €
Comme un Opéra, émulsion chocolat, tuile cacao		7 €
 Soufflé chaud au vin jaune (à cuire au four à 180°C)		7 €

## MIGNARDISES - sur commande

Canelés maison	0,4 € / pièce
----------------	---------------