









## « CÔTE RESTAURANT »

**MENU à 29,50 €** : (entrée + plat + dessert) *au choix dans la carte*

### LES ENTREES

 Rillettes de lapin à la sarriette et graines de moutarde	13 €
 Foie gras de canard au poivre de Timut, chutney fraise balsamique <i>(suppl. menu 3 €)</i>	15 €
 Bœuf façon tataki, pommade de céleri et condiment de cacahuète citron	14 €
 Gravlax de truite, crème d'avocat, pickles de légumes	13 €




### LES PLATS

 Pavé de veau basse température, jus au cassis, risotto crémeux	19 €
 Selle d'agneau farcie aux herbes, vitelottes et petits légumes	19 €
 Suprême de volaille en croûte de moutarde, jus de viande, moelleux d'amandines aux écorces de citron	18 €
 Poisson selon le marché et ses légumes de saison	19 €

### **LES FROMAGES REGIONAUX**

Trio de fromages régionaux	7 €
Comté et son verre de Vin Jaune	12.50 €

### **LES DESSERTS**

 Crème brûlée au Vin Jaune	8 €
 Déclinaison autour du chocolat	9 €
 Fraisier ou framboisier (selon le marché) à notre façon	9 €