









« CÔTE RESTAURANT »

MENU à 32 € : (entrée + plat + dessert) *au choix dans la carte*

LES ENTREES

 Gâteau de patates douces et de queues d'écrevisses, crème Madras	12 €
 Crème de potiron à l'huile de truffe blanche	10 €
 Terrine 100% cochon	10 €
 Ballotin de foie gras de canard et toast de pain d'épices aux écorces d'oranges confites, poire au vin rouge	15 €
<i>(suppl. menu 3 €)</i>	




LES PLATS

 Croustillant de canard aux épices Saté, moelleux de pommes prunelles et légumes du moment	15 €
 Paleron de veau confit, polenta, échalote confite	17 €
 Suprême de volaille basse température, mille feuilles de Charlotte et patate douce, crème de pleurotes à l'huile de noisette	17 €
 Poisson selon le marché et son accompagnement	19 €

LES FROMAGES REGIONAUX

Trio de fromages régionaux	7 €
Comté et son verre de Vin Jaune	13 €

LES DESSERTS

 Crème brûlée au Vin Jaune	8 €
 Pommes golden caramélisées, crémeux mascarpone et vin Jaune et son caramel lacté beurre salé	8 €
 Coulant au chocolat noir 64%, tartare d'ananas et coulis de mangue-passion	7 €

Merci de choisir votre dessert au moment de la prise de commande.