

Menu 29€ : Entrée + Plat (*) + Fromage OU Dessert

Menu 36 € : Entrée + Plat (*) + Fromage ET Dessert

Menu 22€ : servi uniquement le MIDI (Sauf Jours Fériés)

Entrée + Plat (*) OU Plat (*) + Fromage ou Dessert

(*) = Supplément de 3 Euros sur le pavé de Charolais dans les Menus

Les Entrées :

- Salade de céleri rémoulade, jambon cru, noix et pommes 14 €
Celeriac salad with 'remoulade' sauce, ham, walnuts and apples
- Soupe de poisson, gambas et moules, croûtons à l'ail 19 €
Fish soup, king prawns and mussels with garlic croutons
- Polenta crémeuse, œuf poché, jus de viande et ciboulette 17 €
Creamy polenta, poached egg, meat reduction and chives
- Tartelette aux escargots en persillade, sauce fromage blanc aux herbes aromatiques 18 €
Snail tartelette with herbs and garlic and a fresh cream cheese sauce with herbs
- La betterave "dans tout ses états" : cuite, en purée au yaourt, copeaux crus 16 €
Beetroot "three ways" : baked, puréed with yogurt, shavings

Les Plats :

- Pavé de bœuf Charolais poêlé (*), sauce « beurre d'Epoisses », purée 23 €
Pan-sautéed thick steak of Charolais beef, Epoisses (cheese) sauce and mashed potato
- Cuisse de lapin gratinée à la moutarde, compotée de choux verts au lard 19 €
Rabbit (leg) with a crispy mustard topping and green cabbage with bacon
- Riz à l'italienne : jus de viande tomate et jambon blanc, artichauts poêlés 16 €
Italian-style rice : meat reduction with tomato, cooked ham and sautéed artichokes
- Filet de merlan cuit au four, potiron, purée de patates douces et sauce chorizo 19 €
Oven-baked fillet of whiting, pumpkin, sweet potato mash and chorizo sauce
- Truite rose du Mont-Jura, gâteau de pommes de terre, sauce crème à l'aneth 23 €
Pink trout from Mont-Jura, potato rösti, creamy dill sauce

Les Fromages :

- *Assiette de Fromages Régionaux* 8 €
A selection of regional cheeses
- *Fromage Blanc (à la Crème ou Coulis de Fruits)* 5 €
Soft fresh cheese (with cream or red fruit coulis)

Les Desserts :

- *Coupe glacée "P'Tit Paradis"* 9 €
"P'Tit Paradis" ice cream selection
- *Brioche aux pralines « perdue », glace au lait d'amandes* 9 €
Brioche French toast with praline, almond milk ice cream
- *Millefeuille aux pommes caramélisées, crème pâtissière* 9 €
Caramelised apple millefeuille with patisserie cream
- *Poire Melba et crumble* 9 €
Pear Melba and crumble
- *Cake chocolat, glace pistache, mousse mascarpone* 9 €
Chocolate cake, pistachio ice cream, mascarpone mousse

Un client non consommateur sera facturé par un droit de couverts de 8 €
There is a minimum charge of 8 € per seat occupied (if no food is ordered)