



MENU PENTECÔTE

Menu Unique

Déclinaison Végétarienne sur demande à la réservation

Servi à Tous les Services
du Vendredi Soir au Lundi Midi

65€
HORS BOISSONS

L'Asperge Verte & Truite Fumée du Jura

Asperge grillée au feu de bois, truite fumée, tomme de Laisia, mayonnaise à l'estragon

L'Œuf bio à 63°C

Crèmeux de pois cassés, petits pois et lardons de Morteau, émulsion truffée

Veau Fermier Morilles & Vin Jaune

Pavé de Veau Cuit au Sautoir, morilles crémeuses, légumes de printemps

Pré-Dessert

Foin, Rhubarbe, Pop-Corn

Crème glacée au foin, compotée de rhubarbe, pop-corn caramélisés

Citron & Fraise

Tarte citron, fraise, meringue



Table de Montagne
L'ANVERISIS
Nature et Engagée



MENU PENTECÔTE

Menu Unique

Déclinaison Végétarienne sur demande à la réservation

Servi à Tous les Services
du Vendredi Soir au Lundi Midi

ALLERGENES

Asperge verte & truite fumée : poisson, lait, œufs, moutarde

Œuf bio 63°C : œufs, lait

Veau, morilles & vin jaune : lait, sulfites

Pré-dessert : lait

Citron, fraise : gluten, œufs



Table de Montagne
L'ANVERISIS
Nature et Engagée