

# *MENU*

## *« Corps de Garde »*

Menu complet : **38.50 €**

Formule entrée et plat **ou** plat et dessert : **31.00 €**

Prix net TTC hors boissons

*Escargot sauté au chimichurri, haricot rouge et tortillas*

*Ou*

*Œuf parfait, crème de butternut et ventrèche*

*Ou*

*Tartare de thon au sésame, sauce ponzu et salade croquante*

---

*Pavé de lotte, sauce au kumkat, riz blanc Kamalis parfumé au jasmin  
et mini carottes*

*Ou*

*Ballotine de pintade farcie aux fruits secs, sauce au vin du jura,  
mousseline de pommes de terre*

*Ou*

*Pavé de bœuf, sauce Marchand de vin, panais et champignons*

---

*Assiette de fromages régionaux*

*Ou*

*Crèmeux de châtaigne à l'anis étoilé, tartare d'ananas  
et sorbet « Punch planteur »*

*Ou*

*Tarte au chocolat noir Guanara, griottes et meringue*

*Ou*

*Tarte Tatin, quenelle de crème épaisse*

*Vins en accompagnement du menu : 18 € par personne (3 verres de 100 ml)*

*Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.*