

B

Carte

Paté en croute de pomme de terre, crème ciboulette 9€

Langue de bœuf, poireaux brulés, pickles de moutarde, espuma gribiche 13€

Poêlée de chanterelles et trompettes françaises au jus de viande, œuf poché, salsifis panés 18€

Velouté de potimarron, crème de sésame et gingembre, noisettes torréfiées 12€

Saumon gravlax, mousseline de betterave, chiogga acidulée, pickles et crème de raifort 14€



Filet de lieu rôti, embeurrée de chou vert, lard, émulsion chorizo, choux de Bruxelles en pétales 26€

Céleri rôti, mousseline de chou-fleur brulé, choux multicolore et cresson acidulé, jus végétal 25€

Onglet de bœuf rôti, cromesquis de joue confite aux épices, mousseline d'oignons blancs, choux de Bruxelles,
Condiment amandes et graines de fenouil, jus poivre 28€

Travers de porc confit, galette de pomme de terre, condiment xérès, jus façon barbecue 27€



Ainsi que nos traditionnels ris de veau et suggestions sur l'ardoise



La mousse au chocolat du Bouillon47 9€

Tarte Tatin caramélisée, granny-smith acidulée, glace romarin 10€

Éclair pamplemousse, dattes, tagète, vinaigrette miel et pollen 11€

Riz au lait crémeux à la fève tonka, fruits secs torréfiés, caramel au citron vert 10€

Fromages : Salers, Claousou, Charolais, jeunes pousses, compotée d'échalotes 11€