

<p>Veau et anguille finement taillées au couteau - Dashi à la bergamote Veal and eel tartar - Bergamot dashi</p>	39
<p>Morilles soufflées de langoustine- Velours de vin jaune Morels soufflé with langoustine – Vin jaune velvet</p>	49
<p>Barbue de ligne - Velours barigoule Steamed Brill fish - Barigoule smooth</p>	59
<p>Bar de ligne - Elixir du Jura Sea bass - Jura Elixir</p>	59
<p>Longe de veau fermière - Consommé aux essences de verveine Veal loin - Verbena consommé</p>	55
<p>Selle d'agneau - Essence de sa cuisson au sautoir Saddle of lamb - Essence of its cooking juice</p>	59
<p>Plateau de fromages affinés Cheese tray</p>	18
<p>La pomme caramélisée - Espuma sarrasin Caramelized apple - Buckwheat foam</p>	19
<p>La rûche de Mr et Mme Bernier - Réduction acidulée Honey from the region - citrus reduction</p>	19
<p>La tarte tiède «Macaé» - Ecume cacahuète Slightly warm tart - Peanut foam</p>	19