

## Menu Découverte à 35.00€

Aumônière d'escargots des Chazeaux aux pleurotes, Comté et  
Crème de Pontarlier

Ou

Truite du vivier fumée

\*\*\*

Dos de cabillaud rôti à la Coppa, crème de Gorgonzola

Ou

Poitrine de veau confite, cuisson basse température durant 24h,  
sauce soja, gingembre et citronnelle

\*\*\*

Assiette de fromages

\*\*\*

Le macaron du chef

Ou

Mangue, riz gluant, lait de coco à la vanille et glace coco

Service compris