

Menu Saône

36 €

Œuf parfait, *mélange de légumes façon « méchouia » et harissa*

Ou

Maquereau à la flamme, *pickles et vinaigrette Yuzu et livèche*

Cordon du chef à la volaille marinée, *farcis aux shiitaké,*

Crème « caccio e pepe », pousses d'épinards à l'ail

Ou

Dos de lieu jaune poché au lait de coco, *crème citronnelle et gingembre, patates douces rôties à la vanille*

Dessert

Menu Jostel

44 €

Carpaccio de poulpe, *vinaigrette « salsa criolla »*

Et algues marinées

Ou

Tartare de vitello tonnato, *condiments câpres et parmesan*

Côte de cochon fermière *cuisson basse température,*

Sauce brune au cidre, purée de maïs fumé

Ou

Poulpe fleur grillé, *sauce vierge basilic, pommes de terre grenaille et*

Petits légumes de saison

Fromage

Dessert