

### **FORMULES BISTRO**

UNE ENTRÉE, UN PLAT ET UN DESSERT 40 € UNE ENTRÉE & UN PLAT OU UN PLAT & UN DESSERT 36 €

## NOS ENTRÉES

Tête de veau en salade, moutarde et estragon Calf's head salad, mustard and tarragon	16€
Velouté de potimarron, lard et noisettes Pumpkin creamy soup, bacon et hazelnut	16€
Salade de choux, moutarde à l'ancienne, comté et jambon fumé Cabbage salad with whole grain mustard, Comté cheese and smoked ham	16€



### **NOS PLATS**

Paleron de bœuf grillé, déclinaison de panais et sauce vin rouge Roasted chuck of beef, parsnip variation and red wine sauce	26 €
Déclinaison de pois chiche, en purée et mijoté, tomates et olives Chickpeas variation, purée and simmered, tomatoes and olives	26€
Dos de noisson, endive rôtie, saucisse de Morteau et ius émulsionné au Savagnin	26 €

Dos de poisson, endive rôtie, saucisse de Morteau et jus émulsionné au Savagnin 26 € Fish fillet, roasted chicory, Morteau sausage and Savagnin emulsion sauce



## **NOS FROMAGES**

Assiette de fromages affinés de la région	10€
Regional cheeses selection	



#### **NOS DESSERTS**

Tartelette chocolat - caramel  Chocolate and caramel tartlet	12€
lle flottante à la vanille Vanilla floating island	12€
Cheese cake citron	12€
Lemon cheese cake	

CODE WIFI: CVL\_Valentin16
PRIX TTC ET SERVICE COMPRIS - VAT AND SERVICE INCLUDED



### A PARTAGER

Terrine du chef 125g <i>Chef's terrine</i>	15 €
Tarama nature 100g Maison Pétrossian Tarama 100g	14 €
Petites sardines à l'huile d'olive Little sardins in olive oil	19 €



# MENU COCOTTE – 32 € / pers

## PLAT À PARTAGER POUR MINIMUM DEUX PERSONNES – DESSERT

La cocotte du moment, un retour aux sources de la table d'en face.... Un plat unique réconfortant à partager avec accompagnement servi en cocotte, suivi d'un dessert.

The "cocotte" of the moment, a return to the roots of the first table of Olivier Leflaive in front of the square. A single dish served as a "cocotte" followed by a dessert.



# NOS FORMULES DÉGUSTATIONS

3 VINS – 35 €

7 VINS – 95 €



