



Tous nos plats sont élaborés sur place à base de produits bruts. La Liste des allergènes présents dans nos plats sont disponibles à l' accueil.

Partenaires:

Les Jardins de l' Apprenti Sage (maraicher)

Terre Azur (légumes et poissons)

Terre Exotique (épices)

Fromagerie Janin (Fromages)

Chazal (viandes)

Valrhona (chocolat et pâtisserie)

Le Rucher du D' Jé (miel)

Boucherie Brelot (saucisse de Morteau)

Le Fromelier (Crèmerie)

**si vous êtes pressés pour le déjeuner, optez pour  
l' Impro de la Semaine !**

**L' IMPRO DE LA SEMAINE (Consulter l' Ardoise)**  
**Le midi du mardi au vendredi hors jours fériés**

Menu Complet **22,50 -**

Entrée + Plat OU Plat+ Dessert **19,50 -**

Plat **16,50 -**

Dans la limite des stocks disponibles, pas de changement possible

**LES ENFANTS**  
**Jusqu' à 12 ans**

un menu leur sera proposé en fonction de l' humeur créative du chef.

Plat **14 -**

Plat + Dessert **16,50 -**

# MENU

**Entrée + Plat ou Plat + Dessert 37 -**  
**Entrée+ Plat + Fromage ou Dessert 45 -**

## Entrées

Tomates Anciennes des Jardins de l' Apprenti Sage, Crémeux de  
Mozzarella Burrata et Basilic **12 -**

Mousseline de Volaille au Comté et Morilles, Le Vin Jaune en Deux Façons:  
Mayonnaise et Caramel **14 -**

Aubergine Rôtie, Fêta de Marc Janin aux Herbes Fraîches et Huile d' Olive  
de Provence, Crudités, Pickles de Poivrons et Kritsinia **14 -**

## Plats

Cochon Abanico Mariné aux Epices, Vierge de Tomates et  
Accompagnements du Moment **28 -**

Risotto de Sarrasin aux Morilles, Vin Jaune et Comté de Marc Janin **28 -**

Retour de Pêche, Sauce Chimichuri, Accompagnements du Moment **29 -**

## Fromage ou Desserts (Commandez au début, merci)

Sélection de Fromages de Mr Janin (MOF), Gelée de Vin Jaune **9 -**

Millefeuille Ganache Montée Chocolat Noir Gel Citron, Sorbet Citron **12 -**

Pavlova aux Fruits d' Eté, Chantilly à la Verveine et sirop de Verveine **12 -**