



Tous nos plats sont élaborés sur place à base de produits bruts. Nos plats peuvent contenir des produits allergènes, merci de nous avertir de toute restriction alimentaire à la commande.

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

Plats

Cochon Belotta 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), Gélée de Vin Jaune **9 -**

Moelleux au Chocolat Cœur au Citron, Sorbet Citron **11 -**

Macaron Abricot et Verveine **12 -**