LA MUSE BOUCHE
RESTAURANT EPICURIEN

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)
Pomona (légumes et poissons, épicerie)
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)

Code wifi si besoin: Lamusebouche39800

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 **17,50 –**

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

Langue de Bœuf en Salade, Pomme Granny et Céleri Boule,
Chips de Vitelotte **12 -**

Mont d' Or, Morteau et Coco Blancs en Cassolette **13 –**

Soupe de Poisson et sa Rouille **14 –**

Plats

Butternut Rôtie, Crème de Courges et Coco Blancs, Poêlée de
Champignons des Bois, Sauce Morilles et Crumble de Noisettes **27 –**

Poisson du Moment au Lait ce Coco Tigré **28 -**

Pavé de Cerf Confit dans l' Esprit Rossini **29 -**

Fromage ou Desserts (Commandez au début, merci)

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

La Mousse au Chocolat et Gel d' Orange **12 -**

Sablet Breton, Pommes Rôti Caramel Salé et Glace au Lait Frais **12 -**