



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)

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

Œuf Parfait, Crème et Poelée de Champignons, Noisettes Torréfiées et Huile d' Herbes **12 -**

Gravlax de Saumon, Fenouil Croquants et Crème aux Agrumes **14 -**

Foie Gras Mi-Cuit du Sud Ouest, Figues Rôties au Cidre et Brioche Toastée **19 - (supplément 3 euros au menu)**

Plats

Ris de Veau Sauce Vin Jaune et Morilles, Accompagnements du Moment **28 -**

Filet de Canette Française Jus au Vin du Jura et Cassis, Accompagnement du Moment **28 -**

Raviole Ouverte de Lotte et Langouste, Petits Légumes et Bisque de Crustacés **29 -**

Fromage ou Desserts (Commandez au début, merci)

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

La Tatin de Pommes des Vergers de Sellières et sa Crème Fraîche **12 -**

Crèmeux de Chocolat Noir Valrhona, Caramel Beurre Salé, Eclats de Pécan Caramélisées, Crème Montée Vanille et Gel Cassis **12 -**