

LA CARTE

ENTRÉES

- Carpaccio de bœuf fumé et séché maison, betteraves et fromage frais – 20 €
- Foie gras maison et ses garnitures – 20 €
- Tartare de saumon fumé maison, herbes et huile parfumée miel-moutarde – 20 €
- Planches de la ferme Simon – 20 €
- Saint-Jacques sur son lard braisé, mousseline de céleri-rave truffée – 20 €
- (Œuf parfait, crémeux de champignons des bois et magret de canard séché maison – 20 €

PÂTES

- Véritable carbonara – 20 €
- Crème de pecorino truffée – 24 €
- Risotto à la crème de petits pois et guanciale – 24 €

VIANDES

- Filet de biche, coulis de betteraves, caponata de courges et jus de gibier au vin rouge – 34 € (+5 € menu)
- Cordon bleu de la ferme Simon, comme une tartiflette et espuma de reblochon – 30 €
- Entrecôte de la ferme Simon, accompagnement du moment – 35 € (+10 € menu)

POISSONS

- Pêche du jour, chapelure au nduja, poêlée de légumes hivernaux et beignet de pomme de terre – 30 €
- Saumon poêlé, fondue de chicons à la guanciale, poêlée de pommes de terre et jus de poisson crémé – 28 €

DESSERTS

- Tiramisu à la pistache et pain d'épices – 12 €
- Mousse au chocolat au café, éclats de meringue et fruits secs – 12 €
- Le coffee au Rhumantique, pop-corn de chez La Rhumerie – 12 € (+5 € menu)
- Classique dame blanche au chocolat Côte d'Or – 12 €
- Moelleux au chocolat et crème de pistache – 12 €



BOUCHERIE
FERME SIMON

Dans le cadre du menu, si vous ne souhaitez pas de dessert, vous pouvez opter à la place pour une boisson chaude café, espresso, décaféiné, cappuccino ou thé.

MENU SENSATION 47€ (ENTRÉE - PLAT - DESSERT) AU CHOIX DANS LA CARTE