

*N*otre *B*agatelle

38€ Entrée, Plat et Dessert
29€ Plat, dessert (uniquement le midi)

*P*ressé d'Aile de Raie, Pistou de cornichons, Mayo Carotte **25€**

Ou

*P*até en croute de Veau, Confiture d'oignons Trousseau, Pickles de légumes **23€**

Ou

*O*uf cuit parfait, Syphon de pomme de terre, Morteau, Truffes **30€**

*P*êche du jour **23€**

Ou

*T*urbot, artichauts barigoule, pulpe d'artichauts, citrons confits vinaigrette **38€**

Supplément menu 20€

Ou

*M*iles de volaille fermière Ras el Hanout, Bouillon à l'orge perlée, Verts et cotes de bettes **26€**

*P*aris-Brest (à commander en début de repas) **20€**

Supplément menu 5€

Ou

*M*acarons coings ananas, sorbet pomme **16€**

Ou

*C*omme un riz au lait, poires, yaourt en sorbet **16€**

LES PLUS

*C*oquilles St Jacques snackées, Hareng, Chou-fleur **45€**

*E*ntrecôte Angus, Gratin de pommes de terre, Lie de vin **35€**

*C*ancoillotte Maison au Vin Jaune **12€**

*P*anache de Fromages Maison Vagne (Affineur) **14€**

*J*ambon cru du Haut-Doubs, Condiment **15€**