



LA MUSARDE

LES ENTRÉES

- *Carpaccio d'encornet au poivre de Timut* 15,50€
- *Pressé de confit de canard, gelée au pinot noir* 14,50€
- *Foie gras mi-cuit, confiture de groseilles, perles au Grand Marnier* 17,00€
- *Cake à la Gaston Gérard* 14,00€
- *Escargots *6* 12,00€
- *Escargots *12* 19,00€

Bonne dégustation

The background features a large, soft watercolor wash in shades of light beige and cream. On the left side, there is a delicate branch of small, round, light-colored berries. On the right side, there is a similar branch of berries, extending from the bottom towards the middle of the page.

LA MUSARDE

LES POISSONS

- *Sole farcie à la duxelles de champignons, beurre blanc à la mélisse.* 25,00€
- *Filet de Truite du Jura, sauce vierge* 23,00€
- *Bar de ligne, jus aux algues* 26,00€

Garnitures selon arrivage

Bonne dégustation



LA MUSARDE

LES VIANDES

- *Fondant de veau aux morilles* 32,00€
- *Demi magret de canard, jus aux griottes.* 29,00€
- *Souricette de porc à l'époisses* 28,00€
- *Selle d'agneau en croûte d'herbes, jus au thym* 32,00€

Garnitures selon arrivage

Bonne dégustation

LA MUSARDE

LES DESSERTS

- *Soufflé au Grand Marnier* 15,00€
- *Pavlova vodka, cassis* 11,00€
- *Macaron fruits rouges* 15,00€
- *Paris-Brest déstructuré* 14,00€
- *Dôme chocolat noisettes* 12,00€

Bonne dégustation