



Le Mucha



Suggestions de Saison

Entrées

- Asperges du Pays à la Flamande OU Mousseline OU Roquefort OU Vinaigrette. 22,00*
Cuisses de Grenouilles Sautées, Beurre Fondu à l'Ail, Pastis. 23,50
Baluchon de Saumon Frais & Fumé aux Herbes, Poire Brunoise, Sauce Vincent. 19,50
Ris de Veau, Crème aux Morilles, Asperges Blanches Sautées. 27,50
Burrata di Bufala, Cœur de Bœuf, Pesto Maison. 19,50

Plats

- Filet de Saint-Pierre Rôti, Purée d'Épinards, Crevettes Grises,
Emulsion au Vin du Jura. 34,50*
Tagliata de Black Angus, Nouilles Thaï, Légumes et Shitakii Sautés. 35,00
Foie de Veau Grillé à l'Anglaise ou à la Vénitienne. 27,50
Brochette de Thon Rouge & Scampis Grillés, Riz Sauvage à la Cantonaise. 31,50
Linguini alle Vongole. 27,50



Menu BIB à 42,50

(+ 20,00 € /pers. dans sa formule tout compris : Apéritif maison, ½ de vin et café)
(+ 11,50 € pour le choix d'une deuxième entrée)

Au Choix :

Mousse de Cailles au Porto, Toast, Salade Mêlée, Betteraves Rouges.
Baluchon de Saumon Frais & Fumé aux Herbes, Poire Brunoise, Sauce Vincent.
Asperges du Pays, Serrano, Œuf Poché, Mousseline.
Croquettes aux Crevettes Grises OU Fondues au Parmesan

Filet de Sandre Grillé, Purée d'Épinards, Emulsion au Vin du Jura.
Cuisse de Canard Confite, Mangue et Poivre Vert, Rösti Artisanal.
Pavé de Bœuf Grillé Béarnaise OU Poêlé Rossini (+4,00).
Gigotin d'Agneau Braisé, Romarin, Haricots Coupés, Croquettes de Pommes de Terre.

Ile Flottante, Crème Anglaise, Amandes Grillées, Caramel.
Feuilleté aux Fraises, Glace au Lait d'Amandes, Noix de Pécan.
Glace au Caramel Beurres Salé, Mangue Confite, Galette Destroyer.

Toute modification dans le menu entraînera un supplément.

Tous nos prix sont en euros, TVA et service compris.