



## ENTRÉES

ENTRÉE DU MENU FRAÎCHEUR (SOUS RÉSERVE DE QUANTITÉ)	10.00 €
NOUGAT DE VOLAILLE PISTACHES ,NOISETTES ET PICKLES	13.00 €
CROMESQUIS D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE	13,50 €
OEUFS PARFAIT 63°C AU CHAOURCE FERMIER ET TRUFFES	18,00€
<i>FOIE GRAS DE CANARD MARINÉ A LA CRÈME DE CASSIS ET CHUTNEY</i>	
<i>AU POIVRE BLANC DU PENJA</i>	21.00€



## PLATS

PLAT DU MENU FRAÎCHEUR (SOUS RÉSERVE DE QUANTITÉ)	14.00 €
VOLAILLE EN DEUX CUISSONS AU MARC DE BOURGOGNE	18.50 €
POISSON SELON ARRIVAGE CUISINÉ AUX SAVEURS DES DUCS	19.00 €
RÂBLE DE LAPIN BASSE TEMPÉRATURE FARCIE DE MOUSSELINE DE TRUFFES ET FOIE GRAS JUS FAÇON PÉRIGOURDINE	27,00 €
DOS DE CABILLAUD RÔTI À LA CHINATA ET CONFIT AIGRE DOUX DE GREEN ZÉBRA	25,00€
FILET DE BŒUF EN CHATEAUBRIAND JUS AU MADÈRE TRUFFES ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE À LA TRUFFES	32,00€

## FROMAGES ET DESSERTS

FROMAGE BLANC EN FAISSELLE	6.00€
ASSIETTE DE FROMAGES	8.50€
DESSERT DU MENU FRAÎCHEUR (SOUS RÉSERVE DE QUANTITÉ)	6.00 €
CRÈME BRÛLÉE	9.00 €
ROYAL CHOCOLAT CROUSTILLANT RUBIS	9,00€
PAVLOVA COULIS DE RHUBARBE, FRAISE, NAMELAKA DE CHOCOLAT BLANC	9.00 €
FONDANT AU CHOCOLAT	10.50 €



## MENU DU MARCHÉ

(SERVI UNIQUEMENT LE MIDI EN SEMAINE)

12.50€ ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT

15.00€ ENTRÉE/PLAT/DESSERT

CAFÉ COMPRIS

## MENU FRAÎCHEUR

MENU EN QUANTITÉ LIMITÉE ÉLABORÉ SELON LES SAISONS ET LE MARCHÉ

22.00€

ENTRÉE

PLAT

FROMAGE BLANC

OU

DESSERT

POUR CES MENUS SE RÉFÉRER AUX TABLEAUX



## MENU BOURGOGNE

29.50€ ENTRÉE/PLAT/FROMAGE OU DESSERT

35.00€ ENTRÉE/PLAT/FROMAGE ET DESSERT

CROMESQUIS D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE

OU

NOUGAT DE VOLAILLE PISTACHES, NOISETTES ET PICKLES

\*\*\*\*\*

VOLAILLE EN DEUX CUISSONS AU MARC DE BOURGOGNE

OU

POISSON SELON ARRIVAGE CUISINÉ AUX SAVEURS DES DUCS

\*\*\*\*\*

FROMAGE BLANC EN FAISSELLE OU ASSIETTE DE FROMAGES

\*\*\*\*\*

PAVLOVA COULIS DE RHUBARBE, FRAISE, NAMELAKA DE CHOCOLAT BLANC

OU

CRÈME BRÛLÉE



## MENU ÉPHÉMÈRE 48.00€

*MENU ÉVOLUANT AU GRÈS DU MARCHÉ*

MISE EN BOUCHE

\*\*\*\*\*

PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE AU FOIE GRAS MÉLI-MÉLO DE CHUTNEY ET PICKLES (17€)

OU

POINTES D'ASPERGES VERTES, JUS DE MODÈNE CONCASSÉ AIGRE DOUX ET ÉCUME DE TOMATE, CRÉMEUX DE MIMOSA ET TORSADE DE PARMESAN (18€)

\*\*\*\*\*

GIGOT D'AGNEAU BASSE TEMPÉRATURE EN CROÛTE DE SÉSAME JUS AU ROMARIN, CUBE DE POLENTA, FÈVES ET LÉGUMES CROQUANTS (23€)

OU

PAVÉ DE LIEU JAUNE BRETON RÔTI, EN CAPPUCCINO DE PETIT POIS À LA FRANÇAISE (24€)

\*\*\*\*\*

FROMAGE BLANC EN FAISSELLE

OU

ASSIETTE DE FROMAGES

\*\*\*\*\*

DESSERT AU CHOIX



## ***MENU SUGGESTION 56 €***

*MISE EN BOUCHE*

\*\*\*\*\*

*OEUFS PARFAIT AU CHAOURCE FERMIER ET TRUFFES*

*OU*

*FOIE GRAS DE CANARD MARINÉ A LA CRÈME DE CASSIS ET CHUTNEY AU POIVRE BLANC DU  
PENJA*

\*\*\*\*\*

*FILET DE BŒUF EN CHATEAUBRIAND JUS AU MADÈRE TRUFFES*

*ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE À LA TRUFFES*

*OU*

*DOS DE CABILLAUD RÔTI À LA CHINATA ET CONFIT AIGRE DOUX DE GREEN ZÉBRA*

*OU*

*RÂBLE DE LAPIN BASSE TEMPÉRATURE FARCIE DE MOUSSELINE DE TRUFFES ET  
FOIE GRAS JUS FAÇON PÉRIGOURDINE*

\*\*\*\*\*

*ASSIETTE DE FROMAGES*

\*\*\*\*\*

*DESSERT AU CHOIX*