

MENU TERROIR ET CRÉATION

ENTRÉE PLAT FROMAGE OU DESSERT 30.50€ / COMPLET 36,00 €

À LA CARTE

MISE EN BOUCHE

RAVIOLE DE CANARD CONFIT, RÉDUCTION DE PINOT NOIR ET GARNITURE BOURGUIGNONNE OU PÂTÉ EN CROUTE DE CÉRÉALES FAÇON JAMBON PERSILLÉ ET PICKLES	15,00 € 15,00 €

VOLAILE EN BALLOTINE BASSE TEMPÉRATURE AUX RAISINS ET MARC DE BOURGOGNE OU POISSON SELON ARRIVAGE CUISINÉ AUX SAVEURS DES DUCS	18.50 € 20,00 €

ASSIETTE DE FROMAGES OU FROMAGE BLANC EN FAISSELLE	8.50 € 6,00 €

CROUSTILLANT DE CASSIS AU CŒUR CITRON ÉMULSION DE PINOT NOIR OU NOUGAT GLACE AU MIEL DE BOURGOGNE, NOISETTES CARAMÉLISÉES COULIS DE FRUIT ROUGE	11,00 € 10,00 €

MENU GOURMAND

ENTRÉE/PLAT/FROMAGE ET DESSERT 46,00 €

MISE EN BOUCHE

SAUMON "BOMLO" EN GRAVLAX DE BETTERAVE ROUGE, CAVIAR D'AUBERGINE ET POINTE D'ASPERGE VERTES	16,00 €

RISOTTO "VIALONE NANO" AU MOLITERNO À LA TRUFFE ET LÉGUMES DU MOMENT	18,00 €

ASSIETTE DE FROMAGE OU FROMAGE BLANC EN FAISSELLE	8.50 € 6,00 €

MERINGUE AUX FRAISES MENTHOLÉE ET NAMELAKA D'ANIS DE FLAVIGNY OU DESSERT AU CHOIX	11,00 €

MENU SUGGESTION

ENTRÉE/PLAT/FROMAGE ET DESSERT 56,00 €

MISE EN BOUCHE

ŒUFS PARFAITS À 63°C AU CHAOURCE ET À LA TRUFFES OU CRÈME DE PETIT POIS À LA FRANÇAISE, FOIE GRAS POÊLÉ OIGNONS CONFITS AU CASSIS	18,00 € 21,00 €

FILET DE BŒUF EN CHATEAUBRIANT, RÉDUCTION DE MADÈRE À LA TRUFFES OU NOIX DE ST JACQUES RÔTIES SAUCE FOIE GRAS, RÉDUCTION DE CASSIS ET RISOTTO À LA TRUFFES	32,00 € 31,00 €

ASSIETTE DE FROMAGE OU FROMAGE BLANC EN FAISSELLE	8.50 € 6,00 €

FONDANT AU CHOCOLAT AU CŒUR DE FRAMBOISE ET CROQUANT SÉSAME ET SORBET FRAMBOISE OU DESSERT AU CHOIX	12,00 €