

Carte

Entrées :

Œufs "Bio" Parfaits aux Asperges & Parmesan	18.00€
Céviché de Daurade Royale Marinée au gingembre & Gelée au Radis Rose	18.00€
Fricassée d'Escargots de Bourgogne, Crème d'Estragon au Poivre de Kampot & Marmelade d'Oignon aux Tomates confites Cèpes	19.00€
Foie Gras de Canard du Chef & Gelée "aigre-douce" aux fraises Gariguettes	24.00€

Plats :

Filet de Daurade Royale "à la Vapeur", Bouillon à la Pomme, Gingembre & Cardamome	27.00€
Filet de Turbot aux Asperges & Crème au Thym Citronné	32.00€
Filet de Canard "Poêlé", Jus corsé tomate & Légumes de Printemps	28.00€
Tartare de Bœuf "Charolais", Façon Thaï aux Cacahuètes & jeunes Pousses	21.00€
Pavé de Filet de Bœuf "Grillé", Jus au Curry Vert & Coriandre Thaï & Petits Légume	36.00€
Burger de Poulet Jaune au Brie, Amandes Grillées & Huile de Truffe	25.00€
Burger de Bœuf Charolais, Escalope de Foie Gras Poêlé, Comté 12 mois	27.00€

Desserts :

Assiette de Fromages de Notre région	12.00€
Nougat Glacé du Chef, Coulis de Fruits Rouges	13.00€
Sablé Chocolat – noix de Pécan	12.00€
Couronne de Fraises Gariguettes & Crème à la Pistache	12.00€
Pain d'Epices Glacé & Chantilly au Siphon	12.00€
Café ou Thé Gourmand	13.00€