

Menus

Deux services à 37.00€

Trois services à 45.00€

Œufs "Bio" Parfaits aux Asperges & Parmesan

Perfect eggs, asparagus, parmesan

Céviché de Daurade Royale Marinée au gingembre & Gelée au Radis Rose

Fish ceviché, ginger, pink radish jelly

Fricassée d'Escargots de Bourgogne,

Crème d'Estragon au Poivre de Kampot & Marmelade d'Oignon aux Tomates confites

Fricassée of snails of Burgundy, tarragoncream with kampfot pepper & onion marmalade with candied tomatoes

Foie Gras de Canard du Chef & Gelée "aigre-douce" aux fraises Gariguettes (sup 5€)

Duck foie gras & sweet & sour jelly strawberries

Filet de Daurade Royale "à la Vapeur",

Bouillon à la Pomme, Gingembre & Cardamome

Steamed fish filet, apple broth with ginger & cardamoma

Filet de Turbot aux Asperges & Crème au Thym Citronné (sup 3€)

Turbot fillet with asparagus, thyme cream

Filet de Canard "Poêlé", Jus corsé tomate & Légumes de Printemps

Duck fillet, full-bodied meat juice tomato, spring vegetables

Pavé de Filet de Bœuf "Grillé",

Jus au Curry Vert & Coriandre Thaï & Petits Légumes (sup 5€)

Grilled beef tenderloin, green curry juice, thaï coriander, vegetables

Burger de Poulet Jaune au Brie, Amandes Grillées & Huile de Truffe

Burger of chicken country, cheese Brie, roasted almond, truffe oil

Burger de Bœuf Charolais, Escalope de Foie Gras Poêlé, Comté 12 mois (sup 3€)

Beef burger charolais in the fried foie gras, Comté cheese

Assiette de Fromages de Notre Région

A plate of fresh selected cheeses

Nougat Glacé du Chef, Coulis de Fruits Rouges

Iced nougat with red fruits sauce

Sablé Chocolat – noix de Pécan

Chocolate shortbread & pecan

Couronne de Fraises Gariguettes & Crème à la Pistache

"Gariguettes" strawberries & pistachio cream

Pain d'Epices Glacé & Chantilly au Siphon

Iced gingerbread, vanilla cream

Café ou Thé Gourmand

Gourmet coffee/Gourmet tea