

Carte

Entrées :

Œufs "Bio" Parfaits, aux Girolles & Crème au Chardonnay	17.00€
Ceviche de Daurade Royale à la Coriandre Thai, Gingembre & Gelée de Nectarine	17.00€
Fricassée d'Escargots de Bourgogne à l'Aligoté, Graines de Moutarde & Andouillette	18.00€
Foie Gras de Canard du Chef & Pulpe de Chutney au Cassis	23.00€
Mozzarella Di Bufala sur Carpaccio de Tomates Anciennes & Pesto au Basilic	17.00€

Plats :

Filet de Daurade Royale "à la Vapeur", Fenouil Confit à l'Orange & Gingembre	26.00€
Filet de Bar "de la Baie de Cannes" à la Truffe d'été, Petits Légumes	31.00€
Filet de Canard, Jus aux Abricots & au Romarin, Légumes d'été	27.00€
Pavé de Filet de Bœuf "Grillé", Petits Légumes & Grenailles Jus à l'Estragon & Poivre de Kampot	35.00€
Tartare de Bœuf "Charolais", Façon Thai aux Cacahuètes & jeunes Pousses	21.00€
Burger de Poulet Jaune au Brillat Savarin, Oignons & Tomates Confites	25.00€
Burger de Bœuf Charolais, Escalope de Foie Gras Poêlé, Comté 12 mois	27.00€

Desserts :

Assiette de Fromages de Notre région	11.00€
Nougat Glacé du Chef, Coulis de Fruits Rouges	11.00€
Crème Légère au Chocolat & Meringue aux Amandes	11.00€
Saveur de Miel	11.00€
Pain d'Epices Glacé & Chantilly au Siphon	11.00€
Café ou Thé Gourmand	12.00€