

Menus

Deux services à 37.00€

Trois services à 45.00€

Œufs "Bio" Parfaits, Sauce Meurette, Duxelles de Champignon & Lard Grillé

Perfect eggs, mushroom Duxelles & grilled bacon, Pinot noir sauce

Céviché de Daurade Royale aux Pickels, Gelée au Yuzu & Gingembre

Fish ceviché, yuzu & ginger jelly

Fricassée d'Escargots de Bourgogne,

Crème au Chardonnay & Feuilleté à la Poudre de Cèpes

Fricassée of snails of Burgundy, chardonnay crème, puff pastry with porcini mushroom powder

Foie Gras de Canard du Chef & Condiment à la Mangue (sup 5€)

Duck foie gras & Mango condiment

Filet de Daurade Royale "à la Vapeur",

Bouillon à la Bergamote, Gingembre & Cannelle

Steamed fish filet, bergamot broth, ginger & cinnamon

Noix de St Jacques de la Baie de Seine,

Crème aux Maracujas & Mousseline de Patates Douces à la Vanille (sup 3€)

Scallops, Passion fruit cream & vanilla sweet potato mousseline

Presa de Cochon Ibérique, Jus Corsé au Miel infusé au Thym Frais & Légumes d'Hiver

Grilled iberian Porc, honey juice infused with fresh thyme, winter vegetables

Pavé de Filet de Bœuf "Grillé", Jus Réduit à la Truffe & Petits Légumes (sup 5€)

Grilled beef tenderloin, reduced truffe juice, vegetables

Burger de Poulet Jaune à la raclette du Valais, Tranche de Lard & Noisettes

Burger of chicken country, raclette cheese, slice of bacon & hazelnuts

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

Pavlova au Chocolat & à l'Orange Confite

Chocolate & candied orange Pavlova

Douceur des Antilles,

Crème à la Mangue, Chantilly au Gingembre & Croustillant à la Coco

Sweetness of Antilles, Mango cream, ginger whipped cream, coconut crisp

Pain d'Epices Glacé & Chantilly au Siphon

Iced gingerbread, vanilla cream

Café ou Thé Gourmand

Gourmet coffee/Gourmet tea