

Carte

Entrées :

Œufs "Bio" Parfaits Façon Meurette	18.00€
Céviché de Daurade Royale Marinée, Pulpe à la Mangue & Gingembre	18.00€
Fricassée d'Escargots de Bourgogne, Crème d'Estragon au Poivre de Kampot & Marmelade d'Oignon aux Tomates confites	19.00€
Mozzarella Di Bufala sur Carpaccio de Tomates Anciennes à l'Huile de Truffe	21.00€
Foie Gras de Canard du Chef & Chutney au Cassis en Gelée	24.00€

Plats :

Filet de Daurade Royale "à la Vapeur", Nage d'Aneth & Citron Vert aux Baies Roses	27.00€
Filet de Turbot, Crème de Chardonnay & Truffe d'été	32.00€
Presa de Cochon Ibérique, Jus au Romarin & Amandes Grillées	29.00€
Tartare de Bœuf "Charolais", Façon Thaï aux Cacahuètes & jeunes Pousses	23.00€
Pavé de Filet de Bœuf "Grillé", Jus au Pinot Noir & aux Baies de Cassis	36.00€
Burger de Poulet, Comté, Oignon, Crème à l'Estragon & Lard Grillé	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€
Autour du Chocolat & de la Noisette	12.00€
Pavlova Déstructurée aux Fruits Rouges & Gelée de Cassis	12.00€
Pain d'Epices Glacé & Chantilly au Siphon	12.00€
Café ou Thé Gourmand	13.00€