

Menus

Deux services à 37.00€

Trois services à 45.00€

Œufs "Bio" Parfaits Façon Meurette

Perfect eggs, Pinot noir sauce

Céviché de Daurade Royale, Pulpe à la Mangue & Gingembre

Fish ceviché, ginger & mango pulp

Fricassée d'Escargots de Bourgogne,

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

Burgundy snails fricassée, tarragon cream with kampot pepper & onion marmalade with candied tomatoes

Foie Gras de Canard du Chef & Chutney au Cassis en Gelée (sup 5€)

Duck foie gras & blackcurrant chutney jelly

Filet de Daurade Royale "à la Vapeur",

Nage d'Aneth & Citron Vert aux Baies Roses

Steamed fish filet, dill, lime & pink pepper

Filet de Turbot, Crème de Chardonnay & Truffe d'été (sup 3€)

Turbot filet, Chardonnay cream, summer truffle

Presa de Cochon Ibérique, Jus au Romarin & Amandes Grillées

Iberian Pork, rosemary juice & grilled almonds

Pavé de Filet de Bœuf "Grillé", Jus au Pinot Noir & aux Baies de Cassis (sup 5€)

Grilled beef tenderloin, blackcurrant juice

Burger de Poulet, Comté, Oignon, Crème à l'Estragon & Lard Grillé

Burger of chicken country, cheese "Comté", tarragon cream

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

Beef burger charolais in 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

Autour du Chocolat & de la Noisette

Chocolate textures & hazelnuts

Pavlova Déstructurée aux Fruits Rouges & Gelée de Cassis

Red fruit Pavlova & blackcurrant jelly

Pain d'Epices Glacé & Chantilly au Siphon

Iced gingerbread, vanilla cream

Café ou Thé Gourmand

Gourmet coffee/Gourmet tea