

Carte

Entrées :

Œufs "Bio" Parfaits Façon Meurette	19.00€
Céviché de Daurade Royale Gelée à l'Ananas, Gingembre & Zestes de Citron Vert	19.00€
Fricassée d'Escargots de Bourgogne, Crème d'Ail & Marmelade de Poivron	20.00€
Burrata sur Carpaccio de Tomates Anciennes à l'Huile de Truffe	23.00€
Foie Gras de Canard du Chef & Gelée à la Pêche	26.00€

Plats :

Filet de Daurade Royale "à la Vapeur", Fenouil Confit à l'Orange & Gingembre	29.00€
Filet de Turbot, Crème d'Estragon & au Poivre de Kampot	35.00€
Presa de Porc Duroc de Batallé, Jus au Romarin & Abricots	29.00€
Tartare de Bœuf "Charolais", Façon Thaï aux Cacahuètes & jeunes Pousses	25.00€
Pavé de Filet de Bœuf "Grillé", Son Jus au Baies de Cassis & Petits Légumes	39.00€
Burger de Poulet Jaune, Comté 12 mois, Lard & Sauce à la Menthe Fraîche	26.00€
Burger de Bœuf Charolais, Escalope de Foie Gras Poêlé, Comté 12 mois & Oignon	29.00€

Desserts :

Assiette de Fromages de Notre région	13.00€
Nougat Glacé du Chef, Coulis de Fruits Rouges	14.00€
Le Tout Chocolat	13.00€
Dacquoise, Crème à la Vanille & Fruits Rouges	13.00€
Pain d'Epices Glacé & Chantilly au Siphon	13.00€
Café ou Thé Gourmand	14.00€