

Composer votre menu au choix sur la carte

Entrée, Plat, Dessert 43 euros

Entrée, Plat, Fromage, Dessert 48 euros



Entrées

Raviolis de Cuisses de Grenouilles et Escargots de Bourgogne Crème d'ail doux et coulis de persil	12,00 €
Œufs Bio en Meurette au Vin Rouge Toast grillé à l'ail	14,00 €
Betteraves en Croûte de Sel, Oeuf Mariné au Soja, Poutargue Sponge cake de persil	12,00 €
Mi - Cuit de Foie Gras de Canard "Maison" Chutney de mangue gingembre, brioche toastée	15,00 €

Plats

Gourmandise de Ris d' Agneau au Thé Fumé Mousseline de topinambours, carottes glacées	23,00 €
Saint - Jacques, Raviole Ouverte aux Champignons Sauce crustacés	25,00 €
Bœuf Charolais et son jus au foin Pomme de Terre Croustillante, Poireau Fondant, Echalote Braisée	22,00 €
Volaille Fermier Noir de Bourgogne Façon Tandoori Polenta Croustillante aux Fruits secs	21,00 €
Dos de Maigre, Fenouil Confit, Tombée d' Epinards au Beurre Crème à la Baie de Genièvre	23,00 €

Assiette de fromages affinés

Assiette de fromage Assortiment de trois fromages	7,00 €
Fromage blanc Crème, Herbes, coulis	6,00 €

Desserts

Duo chocolat Sarrasin Mousse choco-Sarrasin, Glace sarrasin grillé, Tuile	9,00 €
Sphère Litchi Framboise Coulis aux Fruits	9,00 €
Crèmeux chocolat, Mousse de Lait au Riz Thai Ananas Poché, Riz Soufflés Caramélisés	9,00 €
Pamplemousse & Sureau Mousse de sureau, sorbet pamplemousse rose et segments frais	9,00 €