

Menu Y C

Laissez-vous guider par
L'esprit Culinaire
de Yohann Chapuis

Les Grignotages
Les Appétits

En 5 Expressions à 100 €
En 6 Expressions à 130 €

(servi pour l'ensemble de la table)

Pour accompagner vos menus ...

Une sélection de vins au verre

Proposée par notre équipe de Sommeliers ...

6 verres de vin par personne à 100 €

5 verres de vin par personne à 80 €

4 verres de vin par personne à 65 €

3 verres de vin par personne à 50 €

Tous nos Plats sont Susceptibles de contenir des Allergènes
Tous nos prix s'entendent Taxe et Service Compris

Menu L'Ecrin à 82 €

Les Grignotages
Les Appétits

Rouget de Roche / Mariné et Safran
Fenouil / Tagete

Moelleux de Soupe de Roche
Ou

Escargots de Sylvain Peyrot
Petits Pois et Pois Craquants
Ail Nouveau / Lard Paysan
Cappuccino Beurre d'Escargots

Turbot des Côtes Bretonnes
Palourde du Cotentin
Fleur de Courgette Farcie / Girolles
Bouillon Iodé / Verveine / Beurre Salé

Ou

Pigeonneau Elevage 'Quintart'
Cerise Amande / Cœur de Romaine
Amarante / Bois de Cerisier Fumé

Assiette de fromages
du Nord au Sud de la Bourgogne

Pêche Blanche / Abricot Bergeron
Infusion Hibiscus / Sorbet Fromage Blanc
Meringue Suisse Plate

Ou

Rhubarbe Pochée et Compotée
Verveine / Citronnelle

Menu L'Écllosion

3 Expressions au choix à 48 €
4 Expressions à 58 €

Les Grignotages
Les Appétits

Bœuf de Charolles
Cru et Mariné en Carpaccio
Tomates de Laurent Janaudy
Chantilly de Mozzarella / Basilic Pourpre
Cassis de Bourgogne

Sandre de Saône
Pommes de Terre Corne de Gatte Grillées
Echalotes nouvelles
Nectar d'Épinards Tétragone

Chèvre Charollais frais
Sablé au Romarin
Condiments Saumurés

Soufflé chaud
à la Vanille de Madagascar
Glace à la Vanille / Granité au Cassis

A La Carte ...

Les Entrées

Langoustine de Bretagne
Caviar Sturia Jasmin
Betterave de Pleine Terre
Mangue / Gingembre / Oxalis
62 €

Escargots de Sylvain Peyrot
Petits Pois et Pois Craquants
Ail Nouveau / Lard Paysan
Cappuccino Beurre d'Escargots
50 €

Bœuf de Charolles
Cru et Mariné en Carpaccio
Tomates de Laurent Janaudy
Chantilly de Mozzarella / Basilic Pourpre
Cassis de Bourgogne
44 €

Rouget de Roche / Mariné et Safran
Fenouil / Tagete
Moelleux de Soupe de Roche
48 €

A la Carte ...

Les Poissons

Homard Bleu de Romain Davodet
Aubergines Fondantes
Broccolini Cuit-Cru / Raviole de corail
/Jus de Carcasses à l'Huile de Café
60 €

Turbot des Côtes Bretonnes
Palourde du Cotentin
Fleur de Courgette Farcie / Girolles
Bouillon Iodé / Verveine / Beurre Salé
58 €

Caviar Sturia « Jasmin »
Jaune d'œuf Confit
Pommes de Terre Délicatesse
Crumble Végétal
Crème d'Etrez Réduite à la Citronnelle
8 gr de Caviar – 60 €
15 gr de Caviar – 85 €

Sandre de Saône
Pommes de Terre Corne de Gatte Grillées
Echalotes nouvelles
Nectar d'Epinars Tétragone
46 €

A la Carte ...

Les Viandes

Strate de pièce de Veau de Charolles
Navet / Oseille / Miel de Mr Bontemps
Cazette du Morvan
57 €

Pigeonneau Elevage 'Quintart'
Cerise Amande / Cœur de Romaine
Amarante / Bois de Cerisier Fumé
55 €

Volaille de Bresse
Pochée/ Rôtie/ Grillée
Artichaut Violet Cuit Cru Frit
60 €

A la Carte...

Les Fromages

D'ici et D'ailleurs
Le plateau de Fromages
Frais et affinés
20 €

Assiette de Fromages
du Nord au Sud de la Bourgogne
16 €

Chèvre Charollais frais
Sablé au Romarin
Condiments Saumurés
15 €

Fromage blanc de la Laiterie d'Étrez
Fines Herbes
Ou Crème Ou Sucre
Ou Coulis de Fruits rouges
13 €

A la Carte...

Les Desserts

Soufflé Chaud
à la Vanille de Madagascar
Granité Cassis / Glace Vanille
20 €

Chocolat Fruits de la Passion
Palais Chocolat Caraïbes
Sablé au jaune d'œuf cuit dur
20 €

Rhubarbe Pochée et Compotée
Verveine / Citronnelle
Fines Feuilles Friables
19 €

Pêche Blanche / Abricot Bergeron
Infusion Hibiscus / Sorbet Fromage Blanc
Meringue Suisse Plate
19 €