

POUR DEBUTER

La langoustine

*Langoustines juste cuites au thym citron condiment oignon-
mangue, bouillon de pinces aux agrumes et coriandre* 30€

Le foie gras

*Foie gras chaud, chutney de poires Williams, salsifis fumés et
mousse Balsamique* 28€

Retour de cueillette

*Oeuf de poule fermier parfait (cuit à 65 °C), champignons de
saison, velouté de champignons à l'huile de truffes et croûtons* 28€

Le saumon

*Pain de saumon Label Rouge aux écrevisses, sauce
homardine aux herbes fraîches* 26€

L'escargot

*Fricassée d'escargots de Bourgogne, julienne de légumes et
bouillon au Chardonnay* 26€

POUR CONTINUER

Les poissons

Le cabillaud

*Cabillaud skrei, juste cuit, sauce vierge, jeunes pousses d'épinard
et pommes Granny Smith* 35€

La Saint-Jacques

*Noix de Saint-Jacques rôties, risotto vénéré et betterave rouge
au vinaigre balsamique et coulis cresson* 38€

Le turbot

40€

*Filet de turbot, cuit au beurre demi-sel, jus de coquillages et
maraîchère de jeunes légumes (navets fanés, carottes fanés, asperges,
carottes jaunes et courgettes)*

La raie

*Aile de raie cuite en basse température, carottes légèrement
marinées au vinaigre de cidre et câpres, huile de sésame et soja* 36€

Le plat végétarien

*Steak de soja, risotto de légumes, choux fleurs et julienne de
légumes* 36€

Les viandes

Le ris de veau 38€

Ris de veau rôti, praliné de panais à la noisette torréfiée jus de veau réduit

Le pigeon

Pigeon de Corton, élevé par Patrice Sanchez, mariné au vin rouge et rôti, chou vert et pommes acidulées, jus de vin réduit 36€

Le boeuf

Joues de bœuf Angus, sauce au Pinot noir, garniture bourguignonne, écrasé de pommes de terre et champignons 35€

La volaille

Suprême de volaille poché et rôti, légèrement fumé, homard et jus de homard, purée de pommes de terre et poireaux 38€

Le porcelet

Carré de porcelet, cuit en pain de sel, pommes de terre ratte sautées aux aromates et jus de cuisson réduit 36€

AVANT LES GOURMANDISES

Plateau de fromages frais et affinés des maisons Delin, Gaugry et Hess, maître fromager 10€

POUR FINIR. le bouquet final

La coco

Nuage de lait à la noix de coco et mûres 14€

La fraise

*Vacherin revisité, jus de fraises, sorbet fraise, meringue
tuile et fraises gariguettes* 15€

Le citron

*Le chou au citron de Sorrente (Italie), craquelin et
mousse citron* 14€

La poire

*Tarte aux poires Williams et glace au chocolat noir et
chips de poire* 14€

Le chocolat noisette

*Crèmeux chocolat de Tanzanie, nougatine aux noisettes
et glace café grillé* 15€

Le soufflé chaud

Soufflé chaud au Grand-Marnier 15€

MENU enfant 18 €

Jusqu'à 12 ans, (choix du Chef)

Les menus

Menu en 4 créations 47€

entrée - plat - fromages - dessert

Menu en 5 créations 55€

entrée - poisson - viande - fromages - dessert

Menu en 6 créations 65€

2 entrées - poisson - viande - fromages - dessert

Menu en 7 créations 75€

2 entrées - poisson - 2 viandes - fromages - dessert

Menu en 8 créations 85€

Laissez-vous guider par le Chef

Menu en 9 créations 95€

Laissez-vous guider par le Chef

L'accord des vins

3 verres de vin 33€

4 verres de vin 44€

5 verres de vin 55€