

## Menu D'ici

Boule d'Escargot de Bourgogne, Beurre d'Ail Frit

Ou

Boudin Noir Pimenté Servi Froid, Crème de Piquillos et Pickles

∞

Paleron de Bœuf et Œuf à 63°C Sauce Meurette

Ou

Biscuit de Flan de Brochet, Émulsion de Pochouse

∞

Yaourt de Brebis Léger, Coulis de Mirabelles

∞

Soufflé Pomme-Poire et Aromates, Sorbet Fromage Blanc

Ou

Riz au Lait Crémeux, Abricot Rôti et Condiment Agastache

**39 Euros TTC**

Ce menu est uniquement servi au déjeuner et est imposé

Tous les plats sont « faits maison » et sont élaborés sur place à partir de produits bruts

## Menu Expression

Petites Courgettes Crues et Cuites, Chèvre Frais à la Livèche  
Coulis au Basilic

∞

Tomate Russe de Mr Noël Rôtie, Vinaigrette Vierge de Marjolaine

∞

Jeunes Carottes Laquées Émulsion d'une Pôchouse  
et Crémeux d'Ail

∞

Pièce de Bœuf de Dominique Guyon,  
Oignons Rouges Rôtis, Haricots Verts Sabre d'Arnaud Lasserre

∞

Assiette de Cinq Fromages Affinés de Bourgogne

Ou

Yaourt de Brebis Léger, Coulis de Mirabelles

∞

Pêche et Nectarine en Texture, Sorbet de Thé,  
Biscuit Joconde au Thé Matcha

79 Euros TTC

Ce menu est uniquement servi du Mardi au Vendredi au diner et est imposé

## Menu Empreinte

Ce menu s'adresse aux amoureux des beaux produits, on entend par beau des produits de qualité et qui ont du gout.

Le chef s'attache particulièrement à les sublimer sans les dénaturer. C'est cette vérité, sans superflu, qu'il veut partager avec vous, dans la simplicité.

Les producteurs sont essentiellement locaux et ont été sélectionnés pour leur travail respectueux de la nature et leur amour du beau et du bon.

Ce sont des cueilleurs, des petits cultivateurs, des pêcheurs...

89 Euros TTC

149 Euros avec l'accord mets et vins

Ce menu est uniquement servi le Samedi au diner et est imposé