

Les entrées

- Ballottine de foie gras, sorbet poire au poivre de Sichuan, pain aux épices 19,50 €
- Les escargots de Bourgogne, crème à l'ail et au Comté 16,00 €
- Le crémeux au chou fleur, carpaccio de Saint-Jacques, noisettes, vinaigrette truffée et cucurbitacées 19,00 €
- La dorade confite à l'huile d'olives, pickles et vinaigrette de légumes 15,50 €

Les plats

- La volaille de Bresse de la maison Marquis, morilles et Vin Jaune 33,00 €
- Le suprême de pintade farci aux champignons 25,00 €
- Le paleron de veau cuit à basse température, jus corsé aux truffes 25,00 €
- Le dos de lieu noir à la farine de gaude, crème à l'ail et graine de kasha 25,00 €
- Pavé de truite rose à la plancha, riz vénéré et jus homardine 24,50 €
- Les Saint-Jacques snackées façon Rossini 29,00 €

Les fromages

- La sélection du fromager 7,00 €
- Fromage blanc faisselle nature 4,00 €
- Fromage blanc faisselle coulis ou crème 4,50 €
- Fromage blanc faisselle au miel et aux noix 4,50 €
- Pot de Cancoillotte maison à l'ail, servi tiède et toasts grillés 5,50 €

Les desserts

à choisir en début de repas afin d'éviter toute manipulation inutile de la carte
Nos glaces et sorbets sont fabriqués par nos soins.

- Le macaron citron, confit d'agrumes, crème glacée au poivre de Timut 10,00 €
- Le crémeux chocolat, mangue, mousse de lait de coco et crème glacée passion Cardamome 10,00 €
- Le baba au Rhum, ganache montée à la vanille de Madagascar, pomme confite 10,00 €
- Notre version Mont-blanc (Streusel, marron, meringue, griotte) 10,00 €

Prix TTC, service compris.

Un plat ou une entrée minimum par personne.

Pour les poissons bien cuits et les allergies merci de nous le préciser à la prise de commande.

Tout changement entraînera un supplément.

Certains changements peuvent s'opérer à cause de soucis d'approvisionnement dus à la crise sanitaire, merci de votre compréhension.