

MENU DÉJEUNER

(CE MENU N'EST PAS SERVI AU DÎNER, NI LES JOURS FÉRIÉS)

	*	€
PLAT - DESSERT	23	20
ENTRÉE - PLAT		23
ENTRÉE - PLAT - FROMAGES - DESSERT		28

SAINT JACQUES JUSTE SAISIÉS,
POÊLÉE D'ARTICHAUTS AUX PIQUILLOS
ET CHORIZO

* * *

JOUES DE PORC BRAISÉES AU CHABLIS,
EMBEURRÉE DE CHOU AU SENTEUR DE GENIÈVRE

* * *

ASSIETTE DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS

* * *

LE TOUT CHOCOLAT

MENU DÉCOUVERTE 75 €
SANS LE DEUXIÈME PLAT * 59 €

MENU DÉGUSTATION 95 €
SERVI À L'ENSEMBLE DE LA TABLE

FOIE GRAS DE CANARD AU NATUREL CUIT EN TERRINE,
PAIN TOASTÉ

* * *

* QUENELLE DE SANDRE MAISON
FAÇONNÉE À LA CUILLÈRE, SAUCE HOMARDINE

* * *

PALERON DE BŒUF CHAROLAIS CONFIT,
AUX CHAMPIGNONS DE NOS SOUS BOIS

* * *

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS

* * *

PALET CHOCOLAT CASSIS

VICHYSOISE DE POMME DE TERRE RATTE
À L'ANGUILLE FUMÉE ET AU CAVIAR OSCIÈTRE PRESTIGE

* * *

NOIX DE SAINT-JACQUES CUITES EN COQUILLES
AUX PETITS LÉGUMES

* * *

TROU BOURGUIGNON AU MARC ÉGRAPPÉ

* * *

SUPRÊME ET CUISSE DE PIGEON CARAMÉLISÉS,
JEUNES NAVETS AU SUCRE MUSCOVADO ET PAIN D'ÉPICE

* * *

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS

* * *

FRAMBOISES LÉGÈREMENT ARROSÉES,
MOUSSE CITRON ET FROMAGE BLANC

FORFAIT VINS DÉCOUVERTE 45 €
SÉLECTION DE 5 VINS AU VERRE
EN DOSE DÉGUSTATION (8 CL.)
PROPOSÉE PAR NOTRE SOMMELIER.

FORFAIT VINS DÉGUSTATION 55 €
SÉLECTION DE 5 VINS DE BOURGOGNE AU VERRE
EN DOSE DÉGUSTATION (8 CL.)
PROPOSÉE PAR NOTRE SOMMELIER.