

LA CARTE

€

ENTRÉES

ASPERGES VERTES EN BRIOCHE DE PRINTEMPS JAMBON <i>CINCO JOTAS</i> , SABAYON À L'HUILE D'AMANDE VIERGE	47
AGNOLOTTIS À LA BURRATA ANGUILLE FUMÉE, JEUNES POIREAUX, LAIT DE NOIX	28

POISSONS

CABILLAUD FROTTÉ AU CITRON NOIR GRENADE, TAHINÉ, JUS DE ROQUETTE	44
NOIX DE SAINT-JACQUES, PALOURDES AU SAFRAN SPAGHETTIS À L'ENCRE NOIRE, COURGETTE, MOZZARELLA SOUFFLÉE	69

VIANDES

COUSCOUS D'AGNEAU DE LAIT DE LA FERME DU JOINTOUT MERGUEZ À L'AIL NOIR, PIGNONS DE CÈDRE, KÉFIR DE LAIT	75
FILET DE BŒUF DE CHAROLLES AOC CUIT VAPEUR OS À MOELLE VÉGÉTAL, GRIBICHE AU SARRASIN	58

FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES DE BOURGOGNE - <i>LE MIDI UNIQUEMENT</i>	9
CHARIOT DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS	18

DESSERTS - À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

PALET AU CHOCOLAT NOIR ABINAO 85 % CRÉMEUX AU PRALINÉ NOISETTE, BISCUIT CRUMBLE AU GRUÉ DE CACAO	19
LOUKOUM GLACÉ À LA ROSE DE VENCE PISTACHE VERTE, FRAMBOISES MARINÉES	16

CHEF DE CUISINE : MOURAD HADDOUCHE

LES MENUS

DÉGUSTATION	6 SERVICES	95 €
GOURMAND	5 SERVICES	75 €
DÉCOUVERTE	4 SERVICES	59 €

ŒUF MEURETTE EN TROMPE L'ŒIL
MA VERSION CACAOTÉE

ET / OU

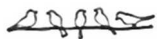
ESCARGOTS DE FONTAINES FUMÉS AU CASSISSIER
FAROFA DE MANIOC, CAROTTES

ET / OU

QUENELLE DE BROCHET *KIRIMOCHI*
PETITS POIS, LAITUE

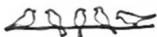
ET / OU

POITRINE DE PIGEONNEAU DE LOUHANS
POP'AMARANTE ET FRAMBOISES MARINÉES
AU CRÉMANT ROSÉ DOMINIQUE LOISEAU



EPOISSES AFFINÉ,

RAISINS BLONDS AU MARC DE BOURGOGNE 30 ANS



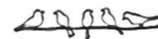
CRÊPE SOUFFLÉE À LA RHUBARBE
PHYSALIS, CRÈME GLACÉE FLAVIGNY

SAVEURS 119 €

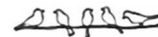
SERVI À L'ENSEMBLE DE LA TABLE

ASPERGE VERTE EN BRICOCHE DE PRINTEMPS
JAMBON *CINCO JOTAS*,

SABAYON À L'HUILE D'AMANDE VIERGE



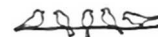
NOIX DE SAINT-JACQUES, PALOURDE AU SAFRAN
SPAGHETTIS À L'ENCRE NOIRE, COURGETTE,
MOZZARELLA SOUFFLÉE



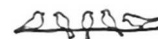
COUSCOUS D'AGNEAU DE LAIT
DE LA FERME DU JOINTOUT

MERGUEZ À L'AIL NOIR, PIGNONS DE CÈDRE

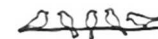
KÉFIR DE LAIT



CHARIOT DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS



LOUKOUM GLACÉ À LA ROSE DE VENCE
PISTACHE VERTE, FRAMBOISES MARINÉES



CHOCOLAT NOIR ABINAO 85%
CRÉMEUX AU PRALINÉ NOISETTE, BISCUIT ET CACAO

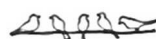
DÉJEUNER

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

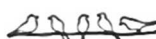
ENTRÉE - PLAT ou PLAT - DESSERT 25 €

ENTRÉE - PLAT — DESSERT 32 €

ŒUF EN CUISSON DOUCE
FREGOLA, PETIT POIS, VIEUX JAMBON DU MORVAN



POITRINE DE PINTADE DE LOUHANS GRILLÉE
BOULGOUR, OLIVE NOIRE



MERINGUE COCO VAPEUR
TAPIOCA EXOTIQUE