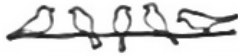
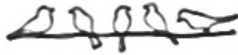


MENU DÉJEUNER

TOMATES COULEURS BIO
HUILE DE PISTACHE, BASILIC

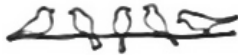


CANARD DE LOUHANS ROSÉ
PÊCHE ET OLIVE NOIRE



ASSIETTE DE TROIS FROMAGES AFFINÉS DE NOS RÉGIONS
OU

EMIETTÉ DE BABA À LA RHUBARBE
CAILLÉ DE BREBIS AU MIEL



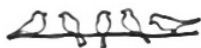
MIGNARDISES



LOISEAU
DES VIGNES

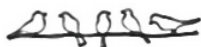
MENU DÉCOUVERTE DE LA BOURGOGNE

BOUCHÉES & AMUSE-BOUCHE



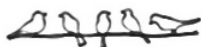
SAUMON FUMÉ & GRILLÉ

RADIS EN RAVIGOTE



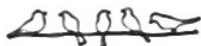
ESCARGOTS EN BOUILLABAISSE

SAFRAN ET PASTIS DE BOURGOGNE JACOULOT



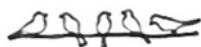
PIGEONNEAU DE LOUHANS SERVI ROSÉ

CAROTTES MARAÎCHÈRES, FAROFA DE MANIOC

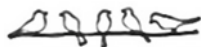


EPOISSES AFFINÉ

RAISINS BLONDS PARFUMÉS À LA PRUNELLE DE BOURGOGNE



PÊCHE DE VIGNES POCHÉE,
BRIOCHE DORÉE EN PÂTISSIÈRE



MIGNARDISES

MENU SERVI AU TARIF DE 75 €/ SANS LES ESCARGOTS 59 €

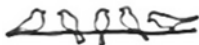
DIFFÉRENTS ACCORDS METS & VINS À PARTIR DE 55 €

MENU DÉGUSTATION

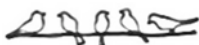
BOUCHÉES & AMUSE-BOUCHE

ŒUF DANS SON NID EN TROMPE L'ŒIL ,

PETITS POIS, ESTRAGON

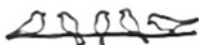


FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ "POIVRE & SEL"



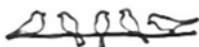
HOMARD BLEU & CALAMAR,

COURGETTES DU SOLEIL ET MOZZARELLA

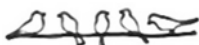


AGNEAU DE LAIT AU CITRON CONFIT,

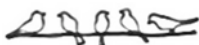
ARTICHAUT ET OLIVE NOIRE



CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS



MÛRES SAUVAGE ET CHOCOLAT TULAKALUM 75%



MIGNARDISES

MENU SERVI AU TARIF DE 119 € / SANS LE HOMARD 95 €

DIFFÉRENTS ACCORDS METS & VINS À PARTIR DE 70 €