

POUR DEBUTER

Le foie gras

Terrine de foie gras de canard poché au vin rouge, Pinot noir, et au poivre de Séchouan 30€

L'escargot de Bourgogne

Escargots sur un sablé au sarrasin grillé, déclinaison de choux fleur 26€

Le saumon fumé « Bömle »

Saumon fumé « Bömle » par nos soins et son mesclun de salade 26€

L'œuf

L'œuf parfait (cuit en basse température), velouté de volaille et copeaux de truffes 28€

Les escargots de Bourgogne

Escargots de Bourgogne en coquilles au beurre persillé (x12) 22€

POUR CONTINUER

Poissons

Le homard

1/2 homard rôti au beurre de clémentine et légumes croquants 38€

Le bar

Bar grillé, bouillon moussoux et légumes anciens 35€

Les Saint - Jacques

Noix de Saint-Jacques poêlées au beurre relevé au poivre du Timut (Népal), citron vert et soja, jus de bardes 38€

Le lieu jaune

Filet de lieu jaune, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffes et mini légumes 35€

Assiette royale

Suggestion de différents poissons du marché selon arrivage 40€

Viandes

Le chevreuil

Chevreuil rôti, champignons, fine purée de betteraves et jus corsé 40€

Le veau

Filet de veau doré, aux éclats de noisettes, jus de veau parfumé à la citronnelle, purée de potimarron 38€

Le ris de veau

Noix de ris de veau doré au sautoir, pommes de terre Rattes sautées, jus réduits 38€

La joue de bœuf

Noix de joue de bœuf « Angus » au Pinot noir, gratin dauphinois et légumes 34€

Le poulet

Suprême de poulet de Bourgogne à l'Époisses, petits légumes de saison et champignons 34€

AVANT LES GOURMANDISES

<i>Plateau de fromages frais et affinés des maisons Delin, Gaugry et Hess, maître fromager</i>	<i>10€</i>
<i>Faisselle de fromage blanc</i>	<i>6€</i>
<i>Brillat Savarin aux truffes</i>	<i>12€</i>

POUR FINIR. le bouquet final

L'ananas

<i>Cristalline d'ananas Victoria, crème citron vert et crème glacée pina colada</i>	<i>15€</i>
---	------------

Le chocolat noir Guayaquil

<i>Soufflé chaud au chocolat noir amer Guayaquil au goût puissant de cacao</i>	<i>15€</i>
--	------------

La vanille

<i>Mille feuilles à la vanille, caramel salé et glace vanille</i>	<i>12€</i>
---	------------

L'éclair

<i>Eclair revisité, mousse chocolat blanc et fruits de saison</i>	<i>12€</i>
---	------------

Le chocolat

<i>Finger chocolat et noisette, caramel au beurre salé</i>	<i>12€</i>
--	------------

La figue

<i>Cheesecake aux figues, glace vanille</i>	<i>12€</i>
---	------------

MENU enfant 16 €

Jusqu'à 12 ans, (choix du Chef)

En cas de restrictions alimentaires ou d'allergies, les informations relatives aux allergènes dans nos cartes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.

MENU saveur 45€ et 55€

Menu saveur à 45 € 2 plats, fromages et dessert

Menu saveur à 55 € 3 plats, fromages et dessert

Mise en bouche



L'escargot de Bourgogne

Escargots sur un sablé au sarrasin grillé, déclinaison de choux fleur

Ou

Le foie gras

*Terrine de foie gras de canard poché au vin rouge, Pinot noir, et au poivre
de Séchouan*

Ou

La sauce meurette

*Mes œufs pochés servis avec une sauce au vin, en meurette et garniture
bourguignonne*



Le bar

Bar grillé, bouillon moussoux et fricassée de légumes oubliés

Ou

Les Saint - Jacques

*Noix de Saint-Jacques poêlées au beurre relevé au poivre du Timut
(Népal), citron vert et soja, jus de bardes*



Le chevreuil

Chevreuil rôti, champignons, fine purée de betteraves et jus corsé

Ou

Le poulet

*Suprême de poulet de Bourgogne sauce Époisses, petits légumes de saison
et champignons*

Ou

Le ris de veau

Noix de ris de veau doré au sautoir, pommes de terre râtées sautées, jus réduits



Plateau de fromages



L'ananas

Cristalline d'ananas Victoria, crème citron vert et crème glacée pina colada

Ou

La vanille

Mille feuilles à la vanille, caramel salé et glace vanille

Ou

Le chocolat

Finger chocolat et noisette, caramel au beurre salé, glace framboise



Mignardises

MENUS DECOUVERTES

*Suivant le marché et l'inspiration, laissez-vous faire par le Chef, Christian Quenel,
Maître Restaurateur*

Menu à 65€, 4 plats, fromages et dessert

Menu à 75€, 5 plats, fromages et dessert

Menu à 85€, 6 plats, fromages et dessert

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table, 2 pers. minimum.

MENU inspiration 60 €

Amuse-bouche



L'œuf

*L'œuf parfait (cuit en basse température), velouté de volaille
et copeaux de truffes*



Le homard

1/2 homard rôti au beurre de clémentine et légumes croquants



Le veau

*Filet de veau doré, aux éclats de noisettes, jus de veau parfumé à la
citronnelle, purée de potimarron*



Brillat Savarin aux truffes



Le chocolat noir Guayaquil

Soufflé chaud au chocolat noir amer Guayaquil au goût puissant de cacao



Mignardises



Tout changement dans un menu entraîne un supplément

MENU plaisir 32 € / 35€ avec fromages

(sauf dimanche et jours fériés)

Mise en bouche



Les escargots de Bourgogne

Escargots de Bourgogne en coquilles au beurre persillé (X12)

Ou

Le saumon fumé

Saumon « Bömlö » fumé par nos soins et son mesclun de salade



La joue de bœuf

Noix de joue de bœuf « Angus » au Pinot noir,

Gratin dauphinois et légumes

Ou

Le lieu jaune

Filet de lieu jaune, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffes et mini légumes



Le fromage

Assiette de trois fromages



La figue

Cheesecake aux figues, glace vanille

Ou

L'éclair

Éclair revisité, mousse au chocolat blanc et fruits de saison



Mignardises

Chef *Christian Quenel* vous propose du *lundi au vendredi midi*, sauf jours fériés

Entrée, plat ou plat, dessert 20 €

Entrée, plat, dessert 25 €

