

## POUR DEBUTER

### *La crevette*

*Crevettes marinées, spaghetti de Parmesan et œuf parfait fumé* 28€

### *Le bar*

*Ceviché de bar, infusé et cuit au citron et au gingembre, méclun, radis et citrons confis* 28€

### *Le chèvre*

*Panna Cotta de chèvre frais, olives, chorizo et herbes fraîches* 26€

### *L'escargot de Bourgogne*

*Fricassée d'escargot au Chardonnay et à l'ail des ours, crème de courgettes* 28€

## POUR CONTINUER

### *Les poissons*

#### *Le maigre*

*Maigre rôti, beurre blanc aux herbes, mousse d'artichauts et légumes* 38€

#### *Le thon*

*Filet de thon au poivre fumé, fenouil et courgettes, coulis de poivrons doux* 38€

#### *La rascasse*

*Filet de rascasse, sauce vierge de légumes, purée de carottes au Wasabi* 38€

#### *Le plat végétarien*

*Risotto Arborio, légumes de saison, Parmesan et Mascarpone* 35€

## *Les viandes*

### *Le bœuf charolais*

*Filet de bœuf Charolais, sauce au Pinot noir et champignons de saison* 40€

### *Le ris de veau*

*Ris de veau rôti, jus réduit, fine mousseline de petits pois* 40€

### *Le pigeon de Corton*

*Pigeon de Corton élevé par Patrice Sanchez, légèrement fumé, écrasé de pommes de terre et courgettes rôties* 38€

## *AVANT LES GOURMANDISES*

*Plateau de fromages frais et affinés des maisons Delin, Gaugry* 12€

## POUR FINIR, le bouquet final

### *La vanille*

*Parfait glacé à la vanille, crumble thym et citron, jardin de fruits rouges* 15€

### *Les fruits rouges*

*Blanc manger, jardin de fruits rouges et opaline de caramel* 15€

### *Le pralin*

*Comme un Snickers, chocolat Gianduja et noisettes caramélisées* 15€

### *La noix de Pécan*

*Eclair croustillante, mousse Mascarpone et noix de Pécan* 15€

## *MENU enfant 25 €*

*Jusqu'à 12 ans, (1 plat au choix dans la carte, en petite portion + 1 dessert au choix)*

## *Les menus*

*Menu en 4 créations* 50€

*entrée - plat - fromages - dessert*

---

*Menu en 5 créations* 60€

*entrée - poisson - viande - fromages - dessert*

---

*Menu en 6 créations* 70€

*2 entrées - poisson - viande - fromages - dessert*

---

*Menu en 7 créations* 80€

*2 entrées - poisson - 2 viandes - fromages - dessert*

---

*Menu en 8 créations* 90€

*Laissez-vous guider par le Chef*

---

*Menu en 9 créations* 100€

*Laissez-vous guider par le Chef*

---

### *L'accord des vins*

*3 verres de vin* 35€

*4 verres de vin* 45€

*5 verres de vin* 55€