

POUR DEBUTER

Le haddock

*Tartelette croustillante, mousse citron et épices douces, haddock
fumé* 30€

Le petit épeautre

*Petit épeautre du moulin de Léopaul, cuit façon risotto aux
encornets marinés* 30€

L'escargot



Jardin de légumes, escargots de Bourgogne, jus au fenouil 30€

L'œuf



*Oeuf parfait, cuit en basse température, fricassée de légumes,
sauce au Crémant de Bourgogne* 28€

MENU enfant 25 €

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

POUR CONTINUER

Les plats

Le bar

Filet de bar de ligne, jus de coques aux herbes, purée de patates douces 40€

La Saint-Jacques

Saint-Jacques rôties, bouillon à la citronnelle, fricassée de légumes racines 38€

La volaille

Volaille rôtie au tilleul, crémeux de homard, couleur de carottes 38€

Le veau

Filet mignon de veau cuit en basse température, jus réduit, écrasé de pommes de terre et champignons 40 €

Le ris de veau

Ris de veau cuit à la plancha, sauce vinaigre balsamique blanc, pommes de terre rattes confites 40 €

AVANT LES GOURMANDISES

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

Brillat-Savarin aux truffes



12€

POUR FINIR, le bouquet final

Le chocolat

*Forêt noire revisitée à la griotte confite, mousse au
chocolat Guayaquil, glace amarena*

15€

Le citron

*Tarte sablée, mousse citron, meringue et glace
mandarine*

15€

La framboise

*Croustillant au sésame noir, mousse chocolat blanc à la
vanille de Madagascar et ses framboises*

15€

La pomme

*Mousse légère mascarpone, compotée de pommes au
caramel, glace au lait d'amande*

15€

Les menus

Menu en 3 créations 52€
entrée - plat - dessert

Menu en 4 créations 55€
entrée - plat - fromages - dessert

Menu en 5 créations 65€
entrée - poisson - viande - fromages - dessert

Menu en 6 créations 75€
2 entrées - poisson - viande - fromages - dessert

Menu en 7 créations 85€
2 entrées - poisson - 2 viandes - fromages - dessert

Menu en 8 créations 95€
Laissez-vous guider par le Chef

Menu en 9 créations 105€
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€

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

Entrée, plat ou plat, dessert 30 €

Entrée, plat, dessert 33€