

## POUR DEBUTER

### *Le foie gras*

*Terrine de foie gras de canard, chutney de figues et ses fruits frais* 30€

### *L'œuf Bio*

*Œuf parfait cuit en basse température, sauce aux truffes et ses  
croûtons* 28€

### *L'escargot*

*Fricassée d'escargots de Bourgogne, légumes croquants, jus au  
Chardonnay* 26€

### *Le potimarron*

*Velouté de potimarron au lait d'amandes, poêlée de potimarron  
et de champignons* 26€

### *Le saumon Féroé*

*Dos de saumon légèrement fumé, citron confit, mousse légère  
aux herbes fraîches* 26€

## POUR CONTINUER

### *Les poissons*

#### *Le turbot*

*Filet de turbot, sauce vierge, courgettes et carottes au gingembre* 38€

#### *Le sébaste*

*Dos de sébaste, sauce safran, fricassée de légumes de retour du marché* 37€

#### *La langoustine*

*Langoustines royales, bouillon de pinces infusées à la citronnelle, oignons cibette et chips de patate douce* 40€

#### *Le maigre de ligne*

*Maigre rôti en cocotte, jus de coquillages, purée de carottes relevée au garam masala* 38€

#### *Le plat végétarien*

*Risotto Arborio, légumes de saison, Parmesan et Mascarpone, chips de patate douce* 32€

## *Les viandes*

### *Le boeuf*

*Filet de bœuf façon Rossini, foie gras poêlé, sauce aux truffes et  
pommes de terre ratta rôties* 40€

### *La joue de boeuf*

*Joues de bœuf braisées, sauce au vin rouge, garniture bourguignonne,  
pommes de terre, carottes et courgettes* 35€

### *Le poulet fermier*

*Suprême de poulet fermier Label Rouge, sauce au Crémant de  
Bourgogne, aubergines rôties* 36€

### *Le ris de veau*

*Ris de veau de la ferme de Clavisy doré au sautoir, jus de laitue,  
écrasé de pommes de terre à l'huile de truffes* 38€

## *AVANT LES GOURMANDISES*

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

## POUR FINIR. le bouquet final

### *Le café*

*Tiramisu, mascarpone au café, croustillant aux amandes* 15€

### *La noisette*

*Sablé noisette, mousse au chocolat Gianduja et noisettes  
caramélisées* 15€

### *Le citron*

*Tarte sablée crème citron, compotée de citrons et velours de  
chocolat blanc* 15€

### *Le Grand Marnier*

*Soufflé chaud au Grand Marnier* 16€

### *MENU enfant 18 €*

*Jusqu'à 12 ans, (choix du Chef)*

## *Les menus*

*Menu en 4 créations* 47€

*entrée - plat - fromages - dessert*

---

*Menu en 5 créations* 55€

*entrée - poisson - viande - fromages - dessert*

---

*Menu en 6 créations* 65€

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

---

*Menu en 7 créations* 75€

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

---

*Menu en 8 créations* 85€

*Laissez-vous guider par le Chef*

---

*Menu en 9 créations* 95€

*Laissez-vous guider par le Chef*

---

### *L'accord des vins*

*3 verres de vin* 33€

*4 verres de vin* 44€

*5 verres de vin* 55€