

La Carte

Uniquement servi le soir et le dimanche midi

Entrées :

- marbré de foie gras de canard (F) et magret fumé, fraîcheur de melon, citron vert, réduction de framboise, fine brunoise de gelée au porto, amandes grillées et brioche toastée: 20€
- Croustilles D'Escargots de chez Bourgogne Escargots, poudre de noisettes torrifiées :
Les 6 : 7€ ou Les 12 : 14€
- Langoustines snackées à la plancha, Ballottine de filet de volaille, fines brunoises de céleri façon rémoulade, mangue fraîche, crémeux à la noix de coco, cacahuètes grillées et vinaigrette sésame soja gingembre: 19€

Plats :

- Poisson du jour, salade de blé comme un taboulé, confit de légumes provençale, crémeux fenouil, bisque de crustacé et condiment ail noir: 30€
- Noix de veau rôtie (F), barre de polenta au parmesan snackée, crème et concassées de courgettes, fine brunoise de chorizo ibérique, scamorza fumée, condiment ail noir et jus réduit: 29€

Fromages :

- Faisselle : sucre, miel ou Sel, poivre et crème : 6€
- Assiette de 3 fromages : 8€

Desserts :

- Mousse légère, ganache montée et émulsion à la vanille, fraîcheur de fraises, sorbet et coulis à la menthe du jardin, rhubarbe confite, biscuits et crumble: 11€
- Mousse, ganache montée et biscuits au chocolat caraïbe, déclinaison d'abricot au romarin, pignon de pin, glace à la pistache, émulsion et crumble cacao: 11€