

La Carte

Uniquement servi le soir et le dimanche midi

Entrées :

- Pressé de foie gras de canard (F), déclinaison de céleri et pomme verte acidulée, truite rose fumée, vinaigrette sésame-soja et brioche toastée: 20€
- Croustilles D'Escargots de chez Bourgogne Escargots, poudre de noisettes torréfiées :
Les 6 : 7€ ou Les 12 : 14€
- Noix de Saint-Jacques à la plancha, fines tranches de boudin noir rôties, crémeux de panais et chips, poire acidulée, ail des ours et jus d'oignon caramélisé: 19€

Plats :

- Poisson du jour ,étuvée d'épinards, gnocchis de pommes de terre, asperge blanche, oseille du jardin, sauce onctueuse à l'orange et sarrasin grillé:29€
- La noix de veau (F) de la ferme de Clavisy, juste rôtie et confit comme un navarin, première asperge verte, scarmoza, coulis de cresson, mousseline de pommes de terre, sauce à l'ail noir et poudre d'olive 28€

Fromages :

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

Desserts :

- Mousse, émulsion et meringue à la noix de coco, ganache montée à la mangue et citron vert, déclinaison de kiwi, mangue et ananas, sorbet, crumble et biscuit vanille: 11€
- Pur chocolat caraïbe, en mousse, biscuits et ganache, fraîcheur de pamplemousse rose, sorbet, mélisse, crémeux cacahuète, émulsion et crumble cacao: 11€