La Carte

Uniquement servi le soir et le dimanche midi

Entrées :

- Pressé de foie gras et magret fumé, confit de pomme au cassis, figue rôtie au piment d'Espelette, raisin acidulée, ketchup de betterave, dés de gelée de Porto 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 snackée à la plancha, poitrine de porc confite et laquée, étuvée de chou frisé, crémeux de chou-fleur, sarrasin grillé et jus de légumes caramélisés et acidulés: 19€

Plats :

- Poisson du jour, purée de pommes de terre, étuvée de poireaux aux aromates, crème de fumet au œufs de poisson fumés, condiment citron et gingembre: 31€

- Carré de veau de la ferme de Clavisy rôtie, mousseline de courges, les graines torréfiées, épeautre, fines brunoises de chorizo, châtaigne, coulis de persil et sauce à l'ail noir: 32€

- Poulet fermier (F):cuisse désossée rôtie et filet cuit à basse température, purée de pomme de terre, brocoletti rôti, réduction de cassis, sauce meurette et jus de persil: 27€

Fromages :

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

Desserts :

- Mousse, crémeux et biscuits au chocolat caraïbe, poire confite à la noisette et fève tonka, sorbet, ganache montée dulcey et crumble cacao : 12€

- Crème brûlée la vanille de Madagascar, confit d'ananas au citron vert, émulsion au lait de coco, biscuits, sorbet passion et éclats de sablé: 12€