

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 torréfiées :
Les 6 : 7€ ou Les 12 : 14€
- La truite de l'aube: fines tranches marinée gravelax et rillettes, céleri confit, fraîcheur de concombre au citron, pomme verte, ketchup de betterave acidulé et crème de Bresse fumée: 19€

Plats :

- Poisson du jour, mousseline de carotte jaune, épeautre comme un risotto, fine brunoise de chorizo ibérique, condiment épinards et jus d'arêtes au vin rouge: 30€
- Rumsteck de bœuf Black Angus rôti, mousseline de carottes jaune, épeautre comme un risotto, fine brunoise de chorizo ibérique, salade de haricots plat et jus réduit : 29€
- Demi pigeon (F), filet rôti et cuisse confite au jus, mousseline de volaille aux morilles, salade tiède de haricots plat, purée de pomme de terre agria au beurre de Bresse et condiment figue au vin chaud : 29€

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€
- Mousse légère, ganache montée et émulsion à la vanille de Madagascar, nectarines confites au romarin, figue rôtie au miel et Espelette, framboise fraîche, sorbet, biscuits et éclats de sablé breton: 12€