

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€
- Asperges verte de la ferme Dubois, crevettes snackées à la plancha, fine tranche de bœuf au barbecue, faisselle aux herbes et condiments acidulée: 19€

Plats :

- Poisson du jour , la courgette ; farcie façon provençale et crème comme un pesto, mousseline de pommes de terre, jus d'arêtes au vin rouge et ail noir: 30€
- Demi pigeon : le filet rôti et la cuisse confite au jus, mousseline de volaille aux morilles, asperge blanche, purée de pommes de terre, coulis de cresson et sauce à l'ail noir : 29€

Fromages :

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

Desserts :

- Mousse légère, ganache montée et pana cotta à la vanille, fraîcheur de fraises, sorbet et coulis à la menthe du jardin, rhubarbe, biscuit et éclat de sablé: 11€
- Mousse, ganache montée et biscuits au chocolat caraïbe, poire confite au jus de framboise et verveine, glace vanille, émulsion et crumble cacao: 11€