

Formule du midi :

Servi du lundi au samedi (hors jours fériés)

Entrée+plat+dessert : 35€

Entrée+plat : 29.5€

Plat+dessert : 29€

- Entrées :

- Pressé de foie gras de canard (F), magret fumé, fraîcheur de melon, citron vert, réduction de framboise, fine brunoise de gelée au porto, amandes grillées et brioche toastée(+5€ en supplément)
- 6 Croustilles D'Escargots de chez Bourgogne Escargots, poudre de noisettes torréfiées
- La truite de l'aube,, céleri confit, fraîcheur de concombre au citron, pomme verte, ketchup de betterave acidulé et crème de Bresse fumée

- Plats :

- Poulet fermier (F), cuisse désossée et filet cuit à basse température ou poisson du jour, mousseline de carotte jaune, épeautre comme un risotto, fine brunoise de chorizo ibérique, condiment épinard et sauce vin rouge

- Desserts :

- Crème brûlée et émulsion à la vanille de Madagascar, nectarine confite au romarin, figue rôtie au miel et Espelette, framboise fraîche, sorbet, biscuits et éclat de sablé breton
- Assiette de 3 Fromages
- Faisselle : sucre, miel ou Sel, poivre et crème