



Comme un air de printemps

Crème anglaise "Meurette" | oeuf de caille en chapelure

Saumon de France

Mi-cuit | lait d'Etrez mousseux | acacia | asperges blanches | herbes acidulées

ou

Tourteau & rouget

Voile des sous-bois | crémeux de foie gras | pleurotes acidulés | orange | huile de cassis

Lieu jaune

Poché dans une gelée | artichaut | cédrat | bouillon d'oignons et cazette du Morvan

Langoustines

Asperges vertes "Sylvain Erhardt" | sabayon moutarde & verveine | pomelo acidulé

Veau de lait

Tranche de carré rosée | biscuit de carottes | laitue | sureau | ris, mousserons & petits pois

ou

Pigeonneau "Excellence Miéral" | escargots des "Prés de Fontaines"

Blette | petits pois | morilles | réglisse

Fromages de Bourgogne & Franche-Comté

Confiture figues & cerises noires | miel de châtaignier

(supplément)

Mignardises | jus de pommes

Citron

Sur un sablé | mousse citron | crème montée

Sorbet citron jasmin | crémeux & coque meringuée

ou

Chocolat cassis

Gelée | sorbet | ganache chaude | poivre de cassis

MENU INSTANT 180€ : Saumon, lieu jaune, pigeonneau, citron

MENU DEGUSTATION 210€ : Saumon ou tourteau, lieu jaune, veau de lait ou pigeonneau, citron ou chocolat

MENU DEGUSTATION 245€ : Saumon ou tourteau, lieu jaune, langoustines, veau de lait ou pigeonneau, citron ou chocolat

Fromages supplément 20€

Prix nets, exprimés en euros, service 12.9% sur le montant HT, TVA 10% compris

Les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché,

ils peuvent, par conséquent, nous faire défaut. Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Les Maîtres d'hôtel sont à votre disposition pour la sélection de votre repas en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies. Les informations relatives aux allergènes dans nos cartes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant

Tout changement dans les menus conduit à une facturation à la carte



Menu du déjeuner

Menu servi à l'heure du déjeuner, aux réservations individuelles uniquement,
sauf jours de fêtes, veille jours de fêtes & évènements

Crème anglaise "Meurette" | oeuf de caille en chapelure

Asperges vertes & blanches

Voile de lait parfumé à la cardamome,
Coquillages marinés au jus de betterave | eau d'asperges aux herbes

Lapin de Bourgogne & foin

Râble rôti au foie gras | crépinette de cuisse | feuille de riz | petits pois & radis

Mignardises | jus de pommes

Rhubarbe & anis de Flavigny

Pochée | caramélisée | crème diplomate à l'anis | jus de rhubarbe

Menu 85 €



Beginning of spring 2022

Custard "Meurette" | quail egg in breadcrumbs

Salmon from France

Half cooked | sparkling Etrez milk | acacia flower | white asparagus | tart herbs
or

Crab & mullet

Undergrowth Veil | creamy foie gras | sour oyster mushrooms | orange | black currant oil

Pollack

Poached in jelly | artichoke | citron | onion broth and cazette du Morvan

Langoustines

Green asparagus from "Sylvain Erhardt" | mustard & verbena sabayon | sour pomelo

Suckling veal

Medium-rare slice of rack | carrot cookie | lettuce | elderflower | sweetbreads, mousserons & peas
or

Pigeonneau "Excellence Miéral" | snails from "Prés de Fontaines"

Chard | peas | morels | licorice

Burgundy & Franche-Comté cheeses

Fig jam & black cherries jam | chestnut honey
(*supplement*)

Mignardises | Apple juice

Lemon

On a shortbread | lemon mousse | whipped cream
Jasmine lemon sorbet | creamy & meringue shell
or

Chocolate blackcurrant

Jelly | sorbet | warm ganache | blackcurrant pepper

MENU INSTANT 180€ : Salmon, pollack, pigeonneau, lemon

MENU DEGUSTATION 210€ : Salmon or crab, pollack, suckling veal or pigeonneau, lemon or chocolate

MENU DEGUSTATION 245€ : Salmon or crab, pollack, langoustines, suckling veal or pigeonneau, lemon or chocolate
Cheeses supplement 20€



Lunch menu

Menu served at lunchtime, for individual reservations only,
except holidays, eve of holidays & events

Custard "Meurette" | quail egg in breadcrumbs

Green and white asparagus

Milk veil flavored with cardamom

Marinated seashells in beet juice | herbal asparagus water

Burgundy rabbit & hay

Roasted saddle with foie gras | thigh crepinette | sheet of rice | peas & radishes

Mignardises | Apple juice

Rhubarbe & anis de Flavigny

Poached | caramelized | diplomat cream with anise | rhubarb juice

Menu 85 €