

Printemps-été 2023

Boeuf de Charolles & thon rouge | croustillant de pommes de terre

Langoustines

Marinée & croustillante au riz soufflé | céleri & pomme | crème légère à la moutarde & caviar "Kaviari"

ou

Asperges vertes & blanches

Crues & cuites | omble de Crisenon cuit sous la flamme | houmous d'asperges | granité & nectar d'asperges aux herbes

Lotte

Epeautre | artichauts & pamplemousse | jus de fenouil | sardines fumées | anis de Flavigny & cazette

Brochet

Crêpe de sarrasin soufflée au brochet | épinards | beurre monté au Chardonnay & oseille pourpre

Sorbet citron saupoudré d'estragon

Arrosé de ratafia

Veau de lait

Tranche de carré rosée | ris rôti au foin | petits pois & blettes | biscuit de carottes | jus à l'oignon caramélisé au sureau

ou

Canard "Burgaud"

Rôti au feu de bois | mousserons & navets | celtuce & cerise à l'ail noir | jus déglacé à la bière de Bourgogne

Fromages de Bourgogne & Franche-Comté

Confitures | miel de châtaignier

*(supplément)***Mignardises****Fraises Ferme des Marcs d'Or**

Fines feuilles de Gavottes & feuilletage | salade de fraises à l'angélique | eau de fraises acidulée

ou

Chocolat & cassis

Variation autour du chocolat | cassis | sauce chocolat | poivre de cassis & gingembre

MENU INSTANT 205€

Asperges, lotte, canard, chocolat

MENU DEGUSTATION 245€

Langoustines ou asperges, lotte, canard ou veau, fraises ou chocolat

MENU DEGUSTATION 305€

Langoustines ou asperges, lotte, brochet, canard ou veau, fraises ou chocolat

Fromages supplément 25€*Le menu dégustation 4 plats est proposé jusqu'à 13h30 au déjeuner et 21h00 au dîner*

Accord Mets & Vins Menu de l'instant : 380€ - Menu Dégustation 3 plats : 420€

Accord Mets & Vins Menu Dégustation 4 plats : 510€

Menu du déjeuner

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

Boeuf de Charolles & thon rouge | croustillant de pommes de terre

Merlan de ligne poché dans une gelée

Petit pois à la sarriette | pamplemousse brûlé | bouillon d'arêtes à la cazette | fleurs de printemps

Lapin de Bourgogne

Râble rôti | crépinette de cuisse | carottes | condiments fanes & moutarde
bouillon de carottes & crustacés infusés à l'estragon

Mignardises

Citron de Nice

Sur une feuille de meringue | crème citron au beurre d'Etretz | givre & pâte sablée | feuilles de mélisse

MENU 105€

ORIGINE DES VIANDES : FRANCE

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 un supplément de 35€

