

Menu de l'Instant

Crème anglaise, aux parfums d'une meurette

Langoustines, marinée & croustillante au riz soufflé & romarin

Céleri & pommes | caviar "Kaviari"

Rouget, poché dans une gelée de soupe de poissons | ravioles de pommes de terre

Condiment calamar | chou-rave | bouillon au safran & bourgeons de sapin

Sorbet citron saupoudré d'estragon, arrosé de ratafia

Veau de lait, tranche de carré rôti au sureau | ravioles d'oignons | alouette au Comté

Blettes & girolles | courgettes à l'abricot

Thé noir glacé & framboises

Chocolat & cassis, variation autour du chocolat | cassis

Sauce chocolat au gingembre

Mignardises

Menu 235€ - Accord Mets & Vins Menu de l'instant : 420€

Menu Dégustation

Crème anglaise, aux parfums d'une meurette

Thon rouge & veau, thon rouge mariné & noix de veau

Bouillon d'aubergines à la Cazette du Morvan

Bar de ligne, cuit lentement | artichaut & tourteau | marmelade d'agrumes

Sabayon moutarde & verveine

Langouste, feuilles d'épinard | girolles & amandes | rhubarbe | nage Chardonnay & tilleul

Sorbet citron saupoudré d'estragon, arrosé de ratafia

Pigeon "Excellence Miéral" & foie gras, poitrine en croûte de pain d'épices

Cerises à l'ail noir | laitue celtuce & radis | pétales d'oignon | jus à la sarriette

Thé noir glacé & framboises

Fraises, fines feuilles de Gavottes & feuilletage

Salade de fraises à l'angélique | eau de fraises acidulée

Mignardises

Menu 335€ - Accord Mets & Vins Menu : 560€

280€ en 3 plats sans la langouste - Accord Mets & Vins Menu : 465€

Menu du déjeuner

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

Crème anglaise, aux parfums d'une meurette

Omble, mi-cuit | lait d'Étrez mousseux | acacia
Haricots verts & caviar | herbes acidulées

Lapin de Bourgogne, râble farci de crevettes | crépinette de cuisse
Carottes | riz de Camargue | bouillon de carottes infusées à l'estragon

Thé noir glacé & framboises

Rhubarbe & sureau, sablé à l'huile d'olives | rhubarbe pochée & caramélisée
Crème diplomate au sureau | sorbet & jus de rhubarbe

Mignardises

Menu 130€

Fromages

Fromages de Bourgogne & Franche-Comté
Confitures | miel de châtaignier

26€

ORIGINE DES VIANDES : FRANCE

Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Ils sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché et peuvent, par conséquent, nous faire défaut.
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 minimum de 35€