

Tradition

39 €

Petite mise en bouche



Poitrine de porc confite et croustillante, St Jacques poêlées vinaigrette de lentilles et radis noir, jus à la cardamome



Pithiviers de pigeon de Bresse et foie gras, duxelle de cèpes et sauce liée au foie



Sélection de fromages de nos régions

ou

Chaud, froid, noir, blanc le chocolat !!!!

ou

Brochette de mangue et ananas caramélisée au poivre Séchouan, gelée de pamplemousse et granité au champagne

ou

Soupe d'agrumes safranées et rafraîchies, soufflé au citron vert



Mignardises

Menu enfant 14 €
Suivant suggestion du chef



Prix nets

Boissons non comprises

Découverte

59 €

Petite mise en bouche



Déclinaison de foie gras maison :

Poché au vin rouge du château de la Bruyère et pain perdu aux truffes

Au torchon mariné au Baume de Venise et salade d'artichaut

Poêlé et rhubarbe pochée

ou

Fondant de pied de veau et jarret, polenta au basilic, noix de ris de veau caramélisée au Banyuls



Filet de sandre, raviole d'écrevisse, risotto de pommes rattestruffe et jus court fenouil badiane

ou

Filet de bœuf Charolais, croustillant de queue et escargots, jus d'une daube et émulsion salsifis



Sélection de fromages de nos régions



Chaud, froid, noir, blanc, le chocolat !!!

ou

Brochette de mangue et ananas caramélisée au poivre Séchouan, gelée de pamplemousse et granité au champagne

ou

Soupe d'agrumes safranées et rafraîchies, soufflé au citron vert



Mignardises

Gourmet

79 €

Petite mise en bouche



Déclinaison de foie gras maison :

Poché au vin rouge du château de la Bruyère et pain perdu aux truffes

Au torchon mariné au Baume de Venise et salade d'artichaut

Poêlé et rhubarbe pochée



Filet de sandre, raviole d'écrevisse, risotto de pommes rattestruffe et jus court fenouil badiane



Sarlet pain et Marc de Bourgogne



Filet de bœuf Charolais, croustillant de queue et escargots, jus d'une daube et émulsion salsifis



Sélection de fromages de nos régions



Chaud, froid, noir, blanc, le chocolat !!!

ou

Brochette de mangue et ananas caramélisée au poivre Séchouan, gelée de pamplemousse et granité au champagne

ou

Soupe d'agrumes safranées et rafraîchies, soufflé au citron vert



Mignardises