

Le chef Jean-Alain Poitevin vous propose

Entrées / Starters

Caviar d'Aquitaine (50g)

Accompagné de blinis, œuf mixé, oignon cebette 150 €
Aquitaine caviar with blinis, chopped egg, onion cebette

Foie gras de canard

Cuit au naturel, enrobé de copeaux de chocolat 23 €
Duck foie gras cooked, wrapped in chocolate shavings

Saumon

Légèrement fumé, en darne mi-cuite sauce raifort et tartare de girolles 17 €
Thick cut salmon lightly cooked, horseradish sauce and chopped raw girolle mushrooms

Escargots de Bourgogne en trois façons

En velouté de petits pois, à la vigneronne, à la moutarde 20 €
Burgundy snails three ways, with creamed peas, wine grower style, with mustard

Ravioles

De betterave rouge, farcies au homard, vinaigrette aux crustacés 27 €
Red beetroot ravioli, stuffed with lobster, vinaigrette in shellfishes

Tuber Aestivum (30g)

En carpaccio, accompagnée d'huile parfumée et copeaux de « tête de Moine » 34 €
Thinly sliced Tuber Aestivum, accompanied with perfumed oil and "tête de Moine cheese"

Légumes / Vegetables



Salades et herbes fraîches à l'huile de navette


Mixed vegetables shoots and herbs 6 €



Cueillette de légumes de saison à la vapeur

Steamed seasonal vegetables 15 €

*Tous nos prix s'entendent taxes et service compris. All our prices are taxes and service included.
Toutes nos viandes et abats proviennent d'animaux élevés en France / Meats and organ meats come from animals raised in France*

 *Plat "ligne et plaisir" à faible densité nutritionnelle / « Diet and pleasure » light nutritional value dishes.*

Viandes et Volailles et Poissons et Crustacés

Fish, shellfish, meat and poultry



Homard

Dos rôti, étuvé de céleri nouveau et julienne de pommes vertes
Lobster, the tail roasted, braised celery and thinly sliced green apples

40 €

Turbot

Blanc poché au court bouillon émulsionné au beurre d'Echiré et caviar d'Aquitaine
Stock poached turbot, melted Echiré butter sauce with Aquitaine caviar

45 €



Rouget

En filets, cuits à la plancha, fenouil confit et émulsion d'anis
Plancha cooked fillets of red mullet, candied fennel and aniseed emulsion

26 €

Fera

Du Léman, à la plancha, ragoût de fèves et petits pois
Fera fish from Lake Geneva, mixed of beans and fresh peas

22 €

Agneau

Filet simplement rôti, jus parfumé au serpolet, quelques petits Niçois
Simply roasted lamb, juices perfumed with mountain thyme, baby Mediterranean vegetables

24 €

Pigeon

Poitrine en sautoir et cuisse confite, jus à la réglisse, poêlée de girolles
Pigeon, the breast shallow fried and the thigh candied in oil, liquorice flavoured cooking juice, Shallow fried girolles mushrooms

35 €

Ris de veau

Braisé doucement dans son jus, courgettes fleurs
Gently braised veal sweetbreads in its juice, courgette flowers

28 €

Charolais

Filet poêlé, cannelloni d'aubergines confites, jus au vin rouge
Shallow fried fillet of Charolais beef, candied Eggplants cannelloni red wine sauce

30 €

Tous nos prix s'entendent taxes et service compris. All our prices are taxes and service included.
Toutes nos viandes et abats proviennent d'animaux élevés en France / Meats and organ meats come from animals raised in France



Plat "ligne et plaisir" à faible densité nutritionnelle. « Diet and pleasure » light nutritional value dishes.

Fromages / Cheeses

Plateau de fromages frais et affinés de nos régions 12 €
Selection of fresh and matured cheeses of our regions

Gourmandises de Bourgogne 46€ *Burgundy delights*

Menu hors boissons / menu without drinks

Salade de lentillons de Reims et foie gras de canard confit
Salade of Rheims lentils with candied duck foie gras

Ou/or

Œuf poché en meurette à notre façon
Egg poached in a red wine sauce, our style

Volaille fermière en ballottine au comté et vin d'Arbois
Rolled farme fowl chicken with comté cheese and Arbois wine

Ou/or

Dos de cabillaud en écailles de pommes de terre, purée à l'huile de cacahuètes
Cod with shredded potatoes flavoured with peanut oil

Plateau de fromages de notre région
Selection of regional cheeses

Tatin d'abricots, glace aux amandes
Upside down caramelised apricot tart, almond ice cream

Ou/or

Chocolat en duo et cœur fondant fruits rouges et caramel
Chocolate duet with red fruit centre and caramel

Tous nos prix s'entendent taxes et service compris. All our prices are taxes and service included
Toute modification d'un plat sur les menus fera l'objet d'un supplément de prix. / Any modification of our menus leads to an additional charge.

Le Clos Prieur 69€

Menu hors boissons / menu without drinks

*(Menu servi jusqu'à 21h00 pour l'ensemble des convives et 13h30 le dimanche et jours fériés
Menu served till 9:00 pm for all the dinner guests and 1:30 pm on Sunday and holidays)*

*Foie gras de canard cuit au naturel, enrobé de copeaux de chocolat
Duck foie gras cooked, wrapped in chocolate shavings*

*Ravioles de betterave rouge, farcies au homard, vinaigrette aux crustacés
Red beetroot ravioli, stuffed with lobster, vinaigrette in shellfishes*

*Filets de rouget, cuit à la plancha, fenouil confit et émulsion d'anis
Plancha cooked fillets of red mullet, candied fennel and aniseed emulsion*

*Pause glacée au thé vert
Break frozen in the green tea*

*Grenadin de veau aux girolles, jus corsé
Veal fillet with girolle mushrooms and a sharp sauce*

*Plateau « Les maîtres fromagers »
A selection of matured cheeses*

*Tarte framboises rhubarbe
Rhubarb and raspberries in tart*

*Dégustation de 4 vins servis au verre (12 cl) en accord avec vos mets 45 €
Selection of Four Wines by the glass in harmony with your dishes.*

*Tous nos prix s'entendent taxes et service compris. All our prices are taxes and service included
Toute modification d'un plat sur les menus fera l'objet d'un supplément de prix./ Any modification of our menus leads to an additional charge.*