

Prélude

Prix en € TTC

Petites Courgettes de Céline et Théo, Caviar d'Aubergine Fumée et Chèvre Frais à la Livèche	37
Huitres Gillardeau N°0, Velouté de Cresson et Crème Iodée Acidulée <i>MM</i>	39
Homard Breton, Légumes Croquants, Vinaigrette Acidulée Cerise Verveine	45*

De Rivière, de Mer et d'Océan

Lotte de Petit Bateau, Chou Pointu, Rillettes de Cochon et Jeunes Pousses de Légumes Verts	40
Turbot Rôti, Artichauts Farcis, Barigoule et Jus Réduit	42
Tartelette d'Oignons, Tartare de Rouget Barbet, Huile de Fenouil Sauvage	41

Dans le Pré

Cochon Ibérique, Pied de Cochon Grillé et Maïs Frais	42
Paleron de Bœuf Angus, Foie Gras Poêlé, Betterave de Céline et Théo Framboises Acidulées	47*
Filet de Veau, Girolles du Morvan et Ail Noir Maison	44

*Supplément de 9 Euros dans le Menu Expression

*Pour les commandes de plats en direct, nous ne pouvons vous satisfaire en dessous de 30 minutes d'attente. Nous vous remercions pour votre compréhension.

Les Fromages

Yaourt Léger de Brebis, Coulis de Fleurs de Prunus, Herbes Champêtres	11
Chariot de Fromages Affinés de Bourgogne	14

Les Gourmandises du Jardin

Tarte Chocolat Craquante, Cœur Coulant Caramel, Sorbet Kalamansi	16
Fraîcheur de Rhubarbe et Fraise, Sorbet Arquebuse	16
Ananas Victoria Rôti, Baba Perdu, Infusion Exotique	16



Tous les plats sont « faits maison » et sont élaborés sur place à partir de produits bruts