

Prélude

Prix en € TTC

Tartelette d'Ail des Ours de Savigny-Les-Beaune, Radis de Céline et Théo et Pickles d'Artichaut	37
Huitres Gillardeau n°0, Juste Tiédies, Citron Doux de Michel et Bénédicte Bachès, Voile de Lait Fumé	38
Foie Gras de Canard, Choux Rouge D'Arnaud Lasserre Lacto-Fermenté Et Épicé, Brioche Maison	41*

De Rivière, de Mer et d'Océan

Saint Pierre Juste Cuit, Poireau, Sauce Vierge à la Rue	42
Sandre Rôti, Navet Biologique, Œufs de Féra Fumée et Jus de Pochouse	40
Lieu Jaune Cuit Vapeur, Épinard au Gingembre et Bouillon de Cresson	41

Dans le Pré

Bâteau de Canard de Challans, Galette de Choux, Raifort, Genièvre des Hautes-Côtes de Nuits	42
Paleron de Bœuf Angus, Carottes de Céline et Théo, Condiment Gaillet et Olives	42
Pomme de Cœur de Ris de Veau, Asperge Blanche Fumée Au Lard de "Beaunelonnata"	47*

*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

Le Citron Meyer Confit, Biscuit Moelleux à l'Huile d'Olive, Émulsion Safranée 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