

Prélude

Prix en € TTC

| | |
|---|-----|
| Salade de Queues de Homard, Vinaigrette d'Été, Caviar d'Aubergine Fumé, Premières Tomates | 45* |
| Poulpe Tiédi, Cru et Cuit de Courgettes d'Arnaud Lasserre, Huile de Livèche | 37 |
| Foie Gras de Canard, Caviar et Féra Fumés, Epeautre, Agrumes et Pignons de Pin | 39 |

De Rivière, de Mer et d'Océan

| | |
|---|-----|
| Maigre Sauvage, Betteraves, Cassis et Jus Acidulé | 41 |
| Turbot de Ligne Rôti, Girolles du Morvan en Pickles, et Pieds de Cochon | 45* |
| Tartare de Rouget, Soubise et Sabayon Rouille | 42 |

Dans le Pré

| | |
|--|----|
| Filet de Canard de Challans Cuit sur le Bateau, Choux Pointus Rôtis, Condiment Abricot | 43 |
| Paleron de Bœuf Angus Rôti, Grosses Huitres Gillardeau, Pommes de Terre Jus Monté au Beurre d'Algues | 42 |
| Poitrine Confite et Ris de Veau Laqués, Carottes, Sablé au Carvi, Crème de Basilic | 45 |

*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, Saveur de Sureau de Savigny-les-Beaune et Myrtilles | 11 |
| Chariot de Fromages Affinés de Bourgogne | 14 |

Les Gourmandises du Jardin

| | |
|--|----|
| Sphère Craquante de Chocolat Blanc Torréfié, Cœur de 4 Epices, Glace Dulcey | 16 |
| Cerise Confitée, Bavarois de Tanaisie, Sorbet Griotte | 16 |
| Tartelette Sablée de Fraises, Ganache Légère Verveine-Citron, Glace aux Aromates | 16 |



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