

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