

## Prélude

Prix en € TTC

Lapin en Rillettes, Cèpes du Morvan Rôtis et en Velouté	38
Huitres Gillardeau N°0 Tiédies, Butternut Canada Mezoides et Écume de Café	39
Queue de Langoustines Crues, Céleri-Rave, Bouillon de Têtes	45*

## De Rivière, de Mer et d'Océan

Poulpe Servi Tiède, Echalotes Confites aux Aromates	40
Daurade Royale, Millefeuille de Radis d'Hiver, Condiment à la Rue et Curcuma, Jus de Crabe Vert	42
Tartelette d'Oignons, Tartare de Rouget Barbet, Huile de Fenouil Sauvage	41

## Dans le Pré

Poitrine de Cochon Confite, Aubergine Laquée à l'Ail Noir, Condiment Épinard au Cédrat Acidulé	39
Paleron de Bœuf, Cardon Epineux, Cerfeuil Tubéreux et Condiment au Poivre Vert	45
Pomme de Ris de Veau Rôtie, Risotto, Trompette de la Forêt de Palleau, Viennoise de Champignons	49*

\*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

Fromage Triple Crème, Agrumes et Confiture de Tomates Vertes	11
Chariot de Fromages Affinés de Bourgogne	14

## Les Gourmandises du Jardin

Poire Conférence de Monsieur Noël, Ganache Légère de Chocolat Fumé, Cannelloni au Sureau	16
Sphère Agrumes de Bénédicte et Michel Bachès, Crème de Tonka	16
Coing du Jardin, Confit et en Sorbet, Biscuit Crémeux de Noix de Coco	16



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