

Prélude

Salade de Betteraves Crues et Cuites, Lard Gras de « Beaunelonnata », Condiment Piment Agrumes	35
Carpaccio de Cuisses de Volaille de la Ferme de la Ruchotte, Copeaux de Radis, Vinaigrette aux Arômes	36
Foie Gras de Canard, Anguille Fumée Maison, Millefeuille de Radis d'Hiver au Poivre Vert et Genièvre des Hautes Côtes	39

De Rivière, de Mer et d'Océan

Saint-Jacques Colorées de la Baie d'Erquy, Capellini à l'Encre de Seiche, Jus de Barbes	44*
Lotte Panée en Croute de Champignon, Navet de Kyoto, Vinaigrette de Tanaïsie et Coriandre	40
Daurade Royale Rôtie, Millefeuille de Pommes de Terre, Chou Rouge, Jus d'Arêtes	40

Dans le Pré

Dos de Cerf Rôti, Butternut « Violina », Suc et Marmelade aux Agrumes, Huile de Café Vert	43
Poitrine de Cochon du Cantal, Crème de Boudin Noir Maison, Légumes d'Hiver Et Premières Melanosporum	41
Pomme de Ris de Veau Croustillante, Céleri en Viennoise et Condiment de Noix Fraîche à l'Ail Noir	45*

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

Mousse d'Époisses et Croustillant de Pain d'Épices	11
Chariot de Fromages Affinés de Bourgogne	14

Les Gourmandises du Jardin

Brioche Feuilletée, Mousse de Yaourt aux Agrumes Bachès	16
Tarte Soufflée au Chocolat, Marmelade de Mûres Sauvages, Granité au Vin Chaud	16
Pommes et Poires de Monsieur Noël, Marmelade de Poire au Thé des Jardins Glace Fleur de Prunus	16



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