

Menu D'ici

Boule d'Escargot de Bourgogne, Beurre d'Ail Frit

Ou

Boudin Noir Pimenté Servi Froid, Crème de Piquillos et Pickles

∞

Paleron de Bœuf et Œuf à 63°C Sauce Meurette

Ou

Risotto au Jus d'Écrevisses

∞

Yaourt de Brebis Léger, Confiture de Coing

∞

Soufflé de Mûres Sauvages, Sorbet Fromage Blanc

Ou

Crème Brulée Tonka, Coulis de Poire, Mousse Pomme Caramélisé

Sorbet Poire

39 Euros TTC

Ce menu est uniquement servi au déjeuner et est imposé

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

Menu Expression

Raviole Ouverte Végétale, Coulis Vert aux Herbes du Jardin

∞

Royale de Homard, Coulis de Tomate de Mr Noël
Légèrement Pimenté

∞

Sandre Rôti, Carottes Laquées, Émulsion d'une Pôchouse
et Crémeux d'Ail

∞

Pièce de Bœuf de Dominique Guyon,
Purée de Coco de Paimpol, Lard Fumé au Paprika
Condiment de Poivrons d'Arnaud Lasserre

∞

Assiette de Cinq Fromages Affinés de Bourgogne

Ou

Yaourt de Brebis Léger, Coulis de Pêche

∞

La Mirabelle en Sphère Coulante et Sablé Breton
Crème Diplomate à la Vanille Fumée

79 Euros TTC

Ce menu est uniquement servi du mardi au vendredi au diner et est imposé

Menu Empreinte

Ce menu s'adresse aux amoureux des beaux produits, on entend par beau des produits de qualité et qui ont du gout.

Le chef s'attache particulièrement à les sublimer sans les dénaturer. C'est cette vérité, sans superflu, qu'il veut partager avec vous, dans la simplicité.

Les producteurs sont essentiellement locaux et ont été sélectionnés pour leur travail respectueux de la nature et leur amour du beau et du bon.

Ce sont des cueilleurs, des petits cultivateurs, des pêcheurs...

89 Euros

149 Euros avec l'accord mets et vins

Ce menu est uniquement servi le Samedi au diner et est imposé