

Menu D'Ici

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

Ou

Terrine Pressée de Bœuf Bourguignon, Pickles de Piments Petits Bec,
Vinaigrette Coriandre

∞

Poitrine de Porc Fermier, Sauce à Manger et Navet de Kyoto

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



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

Menu Expression

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

∞

Poêlée de Cèpes des Vosges, Raviole Ouverte et Infusion Cèpes

∞

Sandre Rôti, Butternut en Cru et Cuit, Émulsion d'une Pôchouse
et Crémeux d'Ail

∞

Pièce de Bœuf de Dominique Guyon et Foie Gras Gros Lobe,
Betterave de Couleur et Baies de Cassis

∞

Assiette de Cinq Fromages Affinés de Bourgogne

Ou

Yaourt de Brebis Léger, Coulis de Coing

∞

Cake Moelleux, Tube Croquant et Mousse de Pomme
Sauce Caramel Beurre Salé

79 Euros TTC

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

Menu Empreinte

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

Ce menu surprise 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.

Les producteurs sont essentiellement locaux et ont été sélectionnés pour leur travail respectueux de la nature et leur amour du travail bien fait

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

89 Euros TTC

149 Euros avec l'accord mets et vins

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