

Menu Empreinte

85 Euros

Ce menu dégustation est servi pour l'ensemble de la table et s'adresse aux amoureux des bons produits, aux gastronomes qui ont envie de se laisser surprendre par le gout exceptionnel de certains mets. Le chef ne peut les mettre à la carte du fait de leur rareté et de leur quantité limitée mais il les aime et souhaite les partager avec vous.

Les producteurs sont souvent locaux et ont été sélectionnés pour leur travail respectueux de la nature et leur amour des beaux produits.

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

Pour toujours plus de plaisir et de découverte, notre sommelière vous propose **un accord mets et vins** pour accompagner ce menu à 55 Euros.

Ce menu en 7 services est servi jusqu'à 13 heures au déjeuner et 21 heures au dîner

Ce menu n'est disponible que sur réservation préalable

Exemple de Menu Empreinte

Homard Rôti, Salade de Tomates Cerises

∞

Foie Gras de Canard, Vinaigrette au Poivre Vert
Anguille Fumée Maison

∞

Pintade de la Ferme de La Ruchotte, Maturée 1 Mois, Cuisse Confitée

∞

Sériole, Jus Vert, Émulsion de Pommes de Terre à l'Anis Sauvage

∞

Le Ris de Veau, Aubergine Confitée et Laquée à l'Ail Noir

∞

Fromages de Bourgogne Affinés

∞

Pêche de Vigne, Sablé à l'Orange Séchée

∞

Tarte Citron Meringué

Vous pouvez indiquer vos préférences ou régime alimentaires, le chef en tiendra compte dans l'élaboration du menu