



MENU GOURMAND

en 2 plats (entrée / poisson ou viande) 42€
ou en 3 plats (entrée/poisson/viande) 47€

Les Mises en bouche



**Carpaccio de thon fumé et mangue,
Oignons cebette / coulis de mangue à la pâte de Curry**



**Noix de Saint Jacques / noisette et agrumes,
patate douce, crème de pamplemousse**



Ris de veau croustillants / légumes de saison / jus de veau

OU

Pièce du boucher / réduction au vinaigre balsamique / pommes rattes / roquette



Dessert choisi à la carte
Merci de faire votre choix en début de repas

Supplément fromage : 5€





MENU TRADITION

33€

Les Mises en bouche



Saucisse de Morteau et escargots de Bourgogne,
Emulsion au Mont d'Or, croûtons, compotée d'oignons rouges

OU

Trilogie de saumon :
fumé au bois de hêtre / en tartare / en gravelax aux agrumes et coriandre
guacamole, glace à la moutarde



Cabillaud Skrei en robe de Pak-choï, nouilles de riz,
huile de sésame et coriandre

OU

Jarret de porc laqué au miel et soja, déclinaison de carottes



Le Dessert choisi à la carte
Merci de faire votre choix en début de repas

Supplément fromage :5€





MENU TERROIR CHAROLAIS 37€

Les Mises en bouche



Les 6 Escargots de Bourgogne au beurre persillé



**L'Entrecôte charolaise juste poêlée
(environ 350 gr), gratin dauphinois**



Le Dessert choisi à la carte
Merci de faire votre choix en début de repas

Supplément fromage : 5€





LA CARTE

Les entrées

- Carpaccio de thon fumé et mangue, Oignons cebette,
coulis de mangue à la pâte de Curry 18€
- Noix de Saint Jacques / noisette et agrumes,
patate douce, crème de pamplemousse 24€
- Saucisse de Morteau et escargots de Bourgogne,
émulsion au Mont d'Or, croûtons, compotée d'oignons rouges 16€
- Trilogie de saumon :
fumé au bois de hêtre / en tartare / en gravelax aux agrumes et coriandre
guacamole, glace à la moutarde 14€
- Les 12 Escargots de Bourgogne au beurre persillé 12€
- Les 6 Escargots de Bourgogne au beurre persillé 6€



Les plats

- Ris de veau croustillants / légumes de saison / jus à l'ail noir 34€
- Pièce du boucher/réduction balsamique/pommes de terre rattes/roquette 25€
- Cabillaud Skrei en robe de Pak-choï, nouilles de riz,
huile de sésame et coriandre 25€
- Jarret de porc laqué au miel et soja, déclinaison de carottes 23€
- L'Entrecôte charolaise juste poêlée (350gr), gratin dauphinois 29€



Les desserts

- Soufflé chaud aux pommes / calvados 9.50€
- Rencontre entre la noix de coco et le cassis / sorbet cassis 9.50€
- Le Paris / Brest en passant par Bourgvilain 9.50€
- L'assiette gourmande 9.50€

Menu enfant (jusqu'à 12 ans) 14€





LES DESSERTS

Soufflé chaud aux myrtilles



Notre Mont-blanc au Yuzu



Crèmeux chocolat noir et agrumes / sorbet mandarines



L'assiette gourmande

