

Entrées

La courge butternut Douce et acidulée, encornets grillés, espuma ail noir et citronnelle	16€
Les escargots Rôtis au beurre d'ail, espuma cancoillotte, et tartine aux herbes fraîches	17€
Le foie gras En terrine et en brioche, gelée de bonite	21€

Plats

Les Saint-Jacques Grillées, sauce à la mangue et au raisin de mer, purée de panais, ravioles de Saint Jacques fumées	42€
La volaille de Bresse Le suprême juste poché, pressé de cuisses, sauce au vin jaune et estragon	38€
Le cerf Fumé et grillé, jus au ploussard, risotto de blettes, échalotte confite et pommes dauphines	40€

Fromages

Le chariot de fromages	16€
------------------------	-----

Desserts

Souvenir d'enfance Espuma de semoule de gaudes et crémeux au chocolat	16€
Le coing En pressé, pickles de céleri au vinaigre de kalamansi, consommé de coing au safran et pâte de fruit	16€

Menu Découverte 60€

Les escargots/ La volaille/Souvenir d'enfance

Menu Connaisseur 80€

La courge /Le foie gras/Les Saint-Jacques/Le cerf/Le coing

Menu Expérience 94€

La courge/Le foie gras/Les escargots/Les Saint-Jacques/
Le cerf ou la volaille/Le coing

Le chariot de fromages au menu 12€

Changement dans un menu 10€

Nous proposons des alternatives végétariennes
Accord mets et vins disponible sur demande

Pain de fabrication maison

