NATURE GOURMANDE

3 services : 90€

Menu non proposé le samedi soir

Fromage disponible en supplément
Dessert à choisir à la commande

SALÉS DE NOTRE RÉGION

****

AMUSE-BOUCHE DE SAISON

****

SAINT-JACQUES & OURSIN
Saint-Jacques, Oursin, Radis Red Meat,
Caviar & Œufs de Saumon, Mizuna, Shiso & Sudachi

OU

GRENOUILLE (+15€)
Cuisses de Grenouille, Ail, Persil, Câpres, Citron, Amandes & Soja

****

POISSON DE MER SELON ARRIVAGE
Poisson de Mer, Moules de Bouchot, Fenouil, Safran d'Auxonne, Saké & Chardonnay

OU

BICHE FRANÇAISE
Filet de Biche, Betterave & Cassis, Vieux Comté,
Ail Noir, Genièvre, Bourgeons de Sapin & Moutarde

****

PRÉ-DESSERT

****

CHÂTAIGNE & POIRE
Châtaigne, Poire, Coing & Cannelle

OU

CHOCOLAT
Chocolat, Caramel, Vanille, Fruits Rouges, Brioche & Bière

****

MIGNARDISES

Tous changements dans les menus entraîneront un supplément.

NATURE GOURMANDE

4 services : 110€

Fromage disponible en supplément
Dessert à choisir à la commande

SALÉS DE NOTRE RÉGION

****

AMUSE-BOUCHE DE SAISON

****

SAINT-JACQUES & OURSIN
Saint-Jacques, Oursin, Radis Red Meat,
Caviar & Œufs de Saumon, Mizuna, Shiso & Sudachi

OU

GRENOUILLE (+15)
Cuisses de Grenouille, Ail, Persil, Câpres, Citron, Amandes & Soja

****

POISSON DE MER SELON ARRIVAGE
Poisson de Mer, Moules de Bouchot, Fenouil, Safran d'Auxonne, Saké & Chardonnay

****

BICHE FRANÇAISE
Filet de Biche, Betterave & Cassis, Vieux Comté,
Ail Noir, Genièvre, Bourgeons de Sapin & Moutarde

****

PRÉ-DESSERT

****

CHÂTAIGNE & POIRE
Châtaigne, Poire, Coing & Cannelle

OU

CHOCOLAT
Chocolat, Caramel, Vanille, Fruits Rouges, Brioche & Bière

****

MIGNARDISES

Tous changements dans les menus entraîneront un supplément.

NATURE GOURMANDE

5 services : 140€

Fromage disponible en supplément
Dessert à choisir à la commande

SALÉS DE NOTRE RÉGION

****

AMUSE-BOUCHE DE SAISON

****

SAINT-JACQUES & OURSIN
Saint-Jacques, Oursin, Radis Red Meat,
Caviar & Œufs de Saumon, Mizuna, Shiso & Sudachi

****

GRENOUILLE
Cuisses de Grenouille, Ail, Persil, Câpres, Citron, Amandes & Soja

****

POISSON DE MER SELON ARRIVAGE
Poisson de Mer, Moules de Bouchot, Fenouil, Safran d'Auxonne, Saké & Chardonnay

****

BICHE FRANÇAISE
Filet de Biche, Betterave & Cassis, Vieux Comté,
Ail Noir, Genièvre, Bourgeons de Sapin & Moutarde

****

PRÉ-DESSERT

****

CHÂTAIGNE & POIRE
Châtaigne, Poire, Coing & Cannelle

OU

CHOCOLAT
Chocolat, Caramel, Vanille, Fruits Rouges, Brioche & Bière

****

MIGNARDISES

Tous changements dans les menus entraîneront un supplément.

VÉGÉTAL & LOCAL

3 services : 90€

Fromage disponible en supplément
Dessert à choisir à la commande

SALÉS DE NOTRE RÉGION

****

AMUSE-BOUCHE DE SAISON

****

POTIMARRON & KUMQUAT

Potimarron, Kumquat, Courge Spaghetti,
Graines de Courge, Cazette du Morvan & Fromage Blanc

****

PATATE DOUCE

Patate Douce, Champignons Sauvages, Parmesan, Main de Bouddha & Cerfeuil

****

PRÉ-DESSERT

****

CHÂTAIGNE & POIRE

Châtaigne, Poire, Coing & Cannelle

OU

CHOCOLAT

Chocolat, Caramel, Vanille, Fruits Rouges, Brioche & Bière

****

MIGNARDISES

Tous changements dans les menus entraîneront un supplément.

SUGGESTIONS DU CHEF

LANGOUSTINE & CAVIAR

Langoustine, Caviar, Chou-Fleur,
Pomme Granny Smith, Kadaïf, Shiso, Ume & Sésame

En remplacement d'un plat dans un menu : supplément 45€
À la carte : 75€

****

HOMARD BLEU & CÈPES

Demi-Homard, Cèpes, Fenouil, Raisin & Vin Rouge

En remplacement d'un plat dans un menu : supplément 50€
À la carte : 80€

****

LIÈVRE À LA ROYALE

Lièvre, Foie Gras, Truffe, Cèpes, Céleri,
Châtaigne, Kumquat, Épine-vinette & Cacao

En remplacement d'un plat dans un menu : supplément 50€
À la carte : 80€

****

BŒUF WAGYU A5

Faut-Filet & Guanciale de Bœuf Wagyu, Caviar,
Légumes de Saison, Pomme de Terre & Truffe, Oignon, Ail, Wasabi & Yuzu

En remplacement d'un plat dans un menu : supplément 55€
À la carte : 85€

LES FROMAGES

En supplément dans un menu ou à la carte

MONT D'OR : 15€

Mont d'Or, Pomme de Terre, Ail, Vin Blanc,
Paprika Fumé, Thym, Origan, Noix, Ciboulette & Vin Jaune

PLATEAU DE FROMAGE : 25€



Nos fromages sont soigneusement sélectionnés en partenariat avec la laiterie Gilbert Rue d'Auxonne.

À LA CARTE

ENTRÉES :

POTIMARRON & KUMQUAT — 39€
Potimarron, Kumquat, Courge Spaghetti,
Graines de Courge, Cazette du Morvan & Fromage Blanc

SAINT-JACQUES & OURSIN — 45€
Saint-Jacques, Oursin, Radis Red Meat,
Caviar & Œufs de Saumon, Mizuna, Shiso & Sudachi

GRENOUILLE — 60€
Cuisses de Grenouille, Ail, Persil, Câpres, Citron, Amandes & Soja

PLATS :

PATATE DOUCE — 45€
Patate Douce, Champignons Sauvages,
Parmesan, Main de Bouddha & Cerfeuil

POISSON DE MER SELON ARRIVAGE — 46€
Poisson de Mer, Moules de Bouchot,
Fenouil, Safran d'Auxonne, Saké & Chardonnay

BICHE FRANÇAISE — 50€
Filet de Biche, Betterave & Cassis, Vieux Comté,
Ail Noir, Genièvre, Bourgeons de Sapin & Moutarde

DESSERTS :

CHÂTAIGNE & POIRE — 25€
Châtaigne, Poire, Coing & Cannelle

CHOCOLAT — 25€
Chocolat, Caramel, Vanille, Fruits Rouges, Brioche & Bière

Les plats faits maison sont élaborés sur place à base de produits frais.
Nous tenons à la disposition de notre clientèle l'information relative à la présence d'allergènes dans nos plats.