

LES TENDANCES GOURMANDES

Œufs coulants « plein air » de Gevrey-Chambertin tradition meurette 23€

Grosses langoustines 5/8 en tempura, shiso, patate douce, matcha 28€

Foie gras de canard des Landes, pain d'épices, chutney cassis, pomme, Gelée bourgeons de cassis de la ferme Fruirouge 29€

Escargots de Bourgogne, choux fleur, crémeux caramélisé, caviar d'aquitaine 29€


LES DELICES DES MERS

Coquilles st Jacques, céleri boule, céleri branche, Butternut, jus barde 37€

Lotte petit bateau, Tom yum soupe, champignon Bourguignon 35€

Dos de Cabillaud en chawanmushi, shimeji, copeaux de thon, dengaku 35€

L'ART DES VIANDES ET VOLAILLES

Pigeon de Corton Patrice Sanchez *Plat Signature*  39€
Cuisses en croquette, jeunes carottes et sriracha

Wagyu bœuf Kobé A5, pointe d'ail noir, pomme purée, cèpe 54€

Pintade de la ferme du Poiset, pressé de cuisse, panais, châtaigne 33€

Côte de veau pour 2 Pers. en cocotte, feuille de Sichuan fumée, jus poivre Sichuan 70€

NOS PLATS VEGETARIENS



Endive gratinée agrume, lait d'amande, amande torréfiée (Entrée) 19€

Spaetzle, farine de châtaignes, crémeux potimarron, chips de châtaignes (Plat) 25€

NOS FROMAGES

Sélection de fromages affinés de chez « Alain Hess, Maître fromager » 15€

Tranche de Comté 48 Mois, fromagerie Napiot, chutney de tomate verte 12€

LA DOUCEUR DU SUCRE

Le Riz au Lait 15€
Riz au lait, coco fleur exotique, caramel passion gingembre, fraîcheur coco

Le Marron 15€
Marron crémeux et croustillant, compoté de poire, émulsion de yaourt

Le Flan 15€
Flan cookies noix de pecan, ganache chocolat amer, glace chocolat pécan

La Pumpkin 15€
Esprit Pumpkin spice, pain d'épices, agrumes

Produits allergènes : demandez l'information disponible à l'accueil du restaurant