

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€

Ravioles de homard, pickels de légumes, gingembre, lait de coco

39€

Lotte petit bateau, Tom yum soupe, champignon Bourguignon

35€

Poitrine de St Pierre en chawanmushi, shimeji, copeaux de thon, dengaku

35€

L'ART DES VIANDES ET VOLAILLES

Pigeon de Corton Patrice Sanchez

Plat Signature

Cuisses en croquette, jeunes carottes et sriracha



39€

Wagyu bœuf Miyazaki 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

Riz au lait, coco fleur exotique, caramel passion gingembre, fraîcheur coco

15€

Le Marron

Marron crémeux et croustillant, compoté de poire, émulsion de yaourt

15€

Le Flan

Flan cookies noix de pecan, ganache chocolat amer, glace chocolat pécan

15€

La Pumpkin

Esprit Pumpkin spice, pain d'épices, agrumes

15€

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