

**LE PLAISIR TOUT SIMPLEMENT****70 euros**

Servi uniquement pour l'ensemble des convives

Eveil des papilles

&amp;

Foie gras poêlé, tatin d'oignons des Cévennes, gel jus d'oignon rouge, balsamique

&amp;

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

&amp;

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

&amp;

Tranche de Comté 48 Mois, fromagerie Napiot, chutney de tomate verte  
(Supplément 9 euros)

&amp;

Soupçon de douceur

&amp;

Esprit Pumpkin spice, pain d'épices, agrumes

**Accord mets et vins 25 euros**

Un verre de Macon Fuissé, Vincent Girardin 2023

Un verre de Crozes Hermitage, Laurent Combier 2024

**LE TROIS TEMPS DE LA CLOCHE****48 euros****Plat & Dessert 41 euros**

Uniquement les déjeuners du lundi au vendredi

Eveil des papilles

&amp;

Terrine de gibier, pickles de légumes, gelée ratafia de Bourgogne

&amp;

Quenelle de brochet dorée, onctueuse sauce écrevisse, riz nori croquant

**Ou**

Boudin blanc, grattons, purée St Marcellin, émulsion oignons Xérès

&amp;

Tarte toute praline rose, amande, pointe d'hibiscus

**Accord mets et vins 18 euros**

Un verre de Bourgogne Chardonnay, Cave d'Aze 2023

Un verre de Bourgogne Pinot Noir Origine, Albert Bichot 2024