

LE PLAISIR TOUT SIMPLEMENT

70 euros

Servi uniquement pour l'ensemble des convives

Eveil des papilles

&

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

&

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

&

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

&

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

&

Soupçon de douceur

&

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

&

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

&

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

Ou

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

&

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