

LE PLAISIR TOUT SIMPLEMENT

70 euros

Servi uniquement pour l'ensemble des convives

Éveil des papilles

&

Marbré de foie gras de Bourgogne, champignon Cassis, pain d'épices, caramel
de soja

&

Truite de Crisenon

Cannelloni de courgette, céleri, mayonnaise de livèche

&

Pigeon de Corton Patrice Sanchez

Suprême servi rosé

Cuisses en croquettes, jeunes carottes et Sriracha

&

Tranche de Comté, Fromagerie Napiot, affinage 48 mois, bonbon de céleri blanc
(Supplément 15 euros)

&

Soupçon de douceur

&

Intensément chocolat –

Galet chocolat noir Valrhona 70%, Cazette de Bourgogne, namelaka chocolat

Accord mets et vins 25 euros

Un verre de Saint-Véran, Cuvée plaisir, Roger Lassarat 2024

Un verre de Crozes Hermitage, Laurent Combier 2024

LE TROIS TEMPS DE LA CLOCHE

48 euros

L'Expérience complète

60 euros

Coupe de crémant en apéritif

Un verre de vin blanc ou rouge (sélection du sommelier)

Uniquement au moment du déjeuner du lundi au samedi

Eveil des papilles

&

Thon rouge, ceviche, oignon rouge, asperge croquante, caviar de Yuzu

&

Asperge sauvage, figue rôtie, saumon fumé délice d'Ecosse,
mousse de chèvre, crumble

Ou

Cuisse de volaille fermière, émietté au curry rouge, noix de coco, asperges vertes

&

Cerise vert tige bio, chocolat blanc, sésame noir, poivre rose, sauge