

## LE PLAISIR TOUT SIMPLEMENT

**70 euros**

Servi uniquement pour l'ensemble des convives

Éveil des papilles

&

Escargots de Bourgogne

Jeunes pousses d'épinard, quinoa soufflé, nuage d'huile d'olive

&

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 les déjeuners du lundi au samedi

Eveil des papilles

&

Clafoutis d'asperges blanches, crémeux à l'ail des ours, copeaux de haddock fumé

&

Gnocchis d'asperges vertes, crevettes à l'ail, tuile noire, lard fumé

Ou

Quasi de veau, purée de petits pois, jeunes légumes, asperges vertes croquantes

en tempura

&

Asperges confites au poivre de Sichuan et à la tagète, framboise

sorbet aux herbes