

## 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

&

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

&

Papillote dorade sébaste, tamarin, vierges tomates cerises confites, légèrement

fumé

Ou

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

&

Tige de rhubarbe, fraise ciflorette, thym citron, sirop vanille poivre