

LES TENDANCES GOURMANDES

Escargots de Bourgogne
Jeunes pousses d'épinard, quinoa soufflé, nuage d'huile d'olive 25€

Marbré de foie gras de Bourgogne
Cassis, pain d'épices, caramel de soja 29€

Œufs parfaits de la ferme du Pontot à Gevrey-Chambertin
Sauce au choix Tradition meurette ou émulsion Chardonnay 23€


LES DELICES DES MERS

Langoustine cuite à la flamme
Asperges blanches domaine Bonnardot , sauce hollandaise vanillé au réglisse 39€

Truite de Crisenon
Cannelloni de courgette, céleri, mayonnaise de livèche 35€

Dorade sébaste en croûte de sarrasin
Mille-feuille de choux, fenouil, bouillon aux baies roses 35€

ESSENCES DE LA TERRE

Pigeon de Corton Patrice Sanchez *Plat Signature*  39€
Suprême servi rosé, cuisses en croquette, jeunes carottes et sriracha

Wagyu bœuf Miyazaki A5 55€
Purée de pomme de terre fumée et pomme vitelotte fondante aux herbes

Agneau Français 37€
Côtelettes servies rosés, gâteau de blette au lard fumé, jus réduit

Produits allergènes : demandez l'information disponible à l'accueil du restaurant

NOS PLATS VEGETARIENS



Raviole végétale multicolore (Entrée) 19€
Farce fine au Tofu, soja, pickels de légumes, crémeux de betterave

Risotto d'asperges domaine Bonnardot (plat) 29€
Emulsion de Comté, Casette de Bourgogne

L'ART DE L'AFFINAGE

Sélection de fromage affinés de chez « Alain Hess, Maître fromager » 15€

Tranche de Comté 48 Mois, fromagerie Napiot, bonbon de céleri blanc 16€

LA DOUCEUR DU SUCRE

Intensément chocolat 15€
Galet chocolat noir Valrhona 70%, Cazette de Bourgogne, namelaka chocolat

Nuage de blanc d'œuf aux zestes d'agrumes 15€
Crémeux de bergamote, crème à la vanille de Madagascar, framboises

Passionnement Carotte 15€
Carotte des sables au miel de fleurs et vanille de Madagascar.
Sorbet carotte passion

Éclat de Fraise & Tomate 15€
Tartelette croustillante, fraise tomate basilic, crémeux de yaourt,
Sorbet tomate verte.

