

LES TENDANCES GOURMANDES

Carpaccio de langoustine et melons
Jus réduit en vinaigrette au nori, melon confit au balsamique blanc et melon jaune.

29€

Marbré de foie gras de Bourgogne
Poudre de champignon, 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

Cœur de saumon
Confit à l’huile, coquillages, edamame, petits pois et bouillon de cosses au miso.

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
Suprême servi rosé, cuisses en croquette, jeunes carottes et sriracha.

39€

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

55€

Le cochon pour deux personnes
Côte de cochon de la Ferme du Poiset, maïs grillé, crémeux de maïs, pop-corn et jus réduit au paprika fumé.

75€

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

Plat Signature



NOS PLATS VEGETARIENS



Tomates colorées, mozzarella fumée
Eau de tomate Cœur de Bœuf, confiture de tomate Green Zebra, tartare de tomate Noire de Crimée, crémeux de mozzarella di Bufala fumée.

23€

Risotto esprit ratatouille
Risotto Arborio, fleur de courgette, caviar d’aubergine, courgette, poivron rouge et pignons de pin.

29€

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

15€

Abricot au poivre de Kampot rouge
Abricot de la Ferme Gobert, poivre de Kampot rouge, biscuit aux amandes et sorbet à l’abricot.

15€

Passionnément Carotte
Carotte des sables au miel de fleurs et vanille de Madagascar.
Sorbet carotte passion.

15€

Les fraises rouges et blanches
Fraises Gariguette, fraises blanches, sablé breton, pesto de basilic, sphère fraise-citron et sorbet fraise-basilic.

