

# La Table du Connétable

## **Escargots de Bourgogne 48 €**

Etuvés et croustillants, senteur et saveur des sous-bois

## **Saint Jacques Dieppoises 55 €**

Tarte moelleuse au poireau et caviar, comme un voile en bouillon

## **Langoustines vivantes 69 €**

En bouillon, les autres croustillantes aux girolles et raisins,  
Chaud et froid de foie gras

## **Les légumes en fête...pour débuter votre repas ou pour suivre**

### **Panaïs 50 €**

Rôti à la laitue de mer, relevé de lime et caviar oscière, consommé coing gingembre

### **Courges 48 €**

A la truffe blanche, déclinaison de goûts et de textures au parmesan de vache rousse

### **Topinambours 42 €**

Rôtis au sel, miel à la graine de moutarde, jaune d'œuf fumé, cresson et burrata

### **Racines 39 €**

Cuites au foin et cistre, pain croustillant à la peau de lait et lard antica,  
Bouillon au beurre de David

## **La mer, la chasse et les pâturages...**

### **Homard 73 €**

Rôti, gnocchis à la châtaigne et aux champignons des bois, fenouil confit au jus

### **Turbot 68 €**

Cuit au beurre d'algues, blettes et soubise, crevettes grises croustillantes,  
pommes soufflées au nori, jus au soja fermenté

### **Perdreau 48 €**

Cuit au grain de café, coing et échalotes confites à l'oseille,  
tartine de cuisses à la farce à gratin

### **Agneau le Diamandin 60 €**

Frotté au genièvre et macis, ravioles de pomme de terre et olive niçoise  
à la tomate confite de Marmande, jus à l'ail noir

## **Menu Découverte 105 €**

Escargots de Bourgogne

ou

Topinambour

~

Turbot

ou

Agneau le Diamandin

~

Café du Burundi

ou

Figues de Solliès

## **Promenade des bois au potager 155 €**

Panais

~

Courges

~

Sous-bois

~

Racines

~

Poire Comice

## **Menu Dégustation 180 €**

Proposé pour l'ensemble des convives

Saint Jacques

~

Courges

~

Homard

~

Perdreaux

~

Fromages affinés

~

Pomme Granny Smith

Chef de Cuisine-Arnaud Faye  
Viande d'origine France et Union Européenne

*Prix nets et service compris*

# La Table du Connétable

**Nos fromages des Frères Marchand 24 €**

**Desserts 21 €**

## **La Pomme Granny Smith**

En tartelette fondante, rafraîchie au fenouil sauvage et orange confite

## **Le Café du Burundi**

Croustillant glacé à la noisette caramélisée, émulsion mascarpone

## **Les Figues de Solliès**

Rôties au naturel, biscuit crémeux à l'hysope,  
sorbet citron vert-vanille

## **La Poire Comice**

Confité doucement au beurre et au miel du Morvan,  
gavotte craquante

Chef Pâtissier - Ophélie Barès