

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 débiter votre repas ou pour suivre

Panais 50 €

Rôti à la laitue de mer, relevé de lime et caviar osciètre, 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 crouillant 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

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

Chef Pâtissier - Ophélie Barès