

Prélude

Prix en € TTC

Pintade de la Ferme du Poiset, Salade de Pommes de Terre et Ail des Ours	35
Asperges Blanches de la Ferme des Acacias, Lard Gras Maison, Ail et Gingembre	36
Oignons Rouges en Soubise et Pickles, Langoustines Rôties et Thym Fleuri	37

De Rivière, de Mer et d'Océan

Turbot Rôti, Purée de Mogettes, Condiment Ail Noir et Chorizo, Oseille Sauvage	46*
Huitres Gillardeau n°0, Risotto à l'Encre de Seiche, Lait d'Agrume	39
Saint Pierre, Tombée d'Ail Frais de la Ferme du Jointout, Citrons Doux Rôtis	41

Dans le Pré

Suprême de Canard de Challans, Ornithogales des Pyrénées, Viennoise de Macis et Jus Réduit	44
Pièce de Bœuf Rôtie, Mousserons de la Saint Georges des Hautes Côtes de Nuits, Pimprenelle	45
Veau de Galice Rôti et Confit, d'Asperges Vertes d'Armelle, Féta et Sauge	47*

* Supplément de 9 Euros dans le Menu Expression

*Pour les commandes de plats en direct, nous ne pouvons vous satisfaire en dessous de 30 minutes d'attente. Nous vous remercions pour votre compréhension.

Les Fromages

Léger Yaourt de Lait de Brebis, Tomates Vertes Confites et Herbes Champêtres	11
Chariot de Fromages Affinés de Bourgogne	14

Les Gourmandises du Jardin

Tube Craquant Choco-Anis Sauvage et Poire Pochée	16
Fraises d'ici, Moelleux au Thé Vert, Glace au Foin	16
Quinoa au Lait, Pommes Confites et Fruit de la Passion	16



Tous les plats sont « faits maison » et sont élaborés sur place à partir de produits bruts