Menu 46 € Entrée, Plat, Fromage **ou** Dessert

Menu 51 € Entrée, Plat, Fromage **et** Dessert

Entrées

Bœuf Charolais : Rosace de Rond de gîte séché et fumé par nos soins,
Céleri rave, radis et fruits du câprier, émulsion graines de moutarde 16 €

Foie Gras de Canard : Escalope poêlée, galette de blé noir et
Pomme fondante façon " Millefeuille" , jus acidulé à la rhubarbe 20 €

Saumon d'Écosse : " Roulé " de Saumon poché et fumé,
Quinoa et fenouil mariné, coulis d'orange au piment d'Espelette 17 €

Gambas Royale : Queues panées au Curly, légumes croquants
Marinés au sésame, vermicelles de riz et tomate gélifiée 20 €

Haddock : Carpaccio de Haddock sur une Gribiche de lentilles du Puy,
Roquette et Oeuf de Caille, coulis d'oignon rouge au raifort 19 €

Plats

Cabillaud : Dos rôti et carpaccios de porc séché, ail en chemise,
Purée écrasée au beurre " maître d'hôtel " , jus acidulé au thym frais 18 €

Lotte : Cuisinée façon « Bourguignonne » ...,
Carotte, Champignons et lard salé, réduction d'une sauce Meurette 24 €

Turbot : Pavé rôti, aubergine confite et poireau fondant,
Fumé crémé de Coques aux pois frais et citron relevé à la moutarde 24 €

Canard Gavé : Magret rôti, Foie Gras poêlé et Gésiers confit,
Nage de légumes printaniers infusée au " poivre pamplemousse " 23 €

Porc : Filet Mignon rôti en crumble d'Escargots de Bourgogne,
Compression de chou primeur, oignon et carotte fane 17 €

Filet de Bœuf Charolais : Tournedos poêlé aux Morilles,
La Pomme de terre dans tous ses états .. ! 24 €

Suggestion du Marché ...

Fromages

<i>Assiette de Fromages de Bourgogne</i>	7 €
<i>Fromage blanc servi avec sa crème</i>	5 €
<i>Opéra de Délice de Pommard et Comté</i>	7 €
<i>Tendre Chèvre frais, betterave, pistou et roquette</i>	6 €

Desserts

Afin de mieux vous satisfaire,
Nous vous conseillons de commander votre dessert en début de repas

Nougatine : Nougat glacé au gingembre et orange confite,
Pruneau d'Agen poché au thé Bergamote, sirop au cacao amer 7 €

Pistache et Fraises : « Bombe » Mascarpone pistache au cœur
De Fraises et biscuit au cacao, coulis d'oranges sanguine 9 €

Chocolat noir « Tanzanie » : Biscuit chaud coulant,
Pulpe de Framboises, Sorbet maison Citron et Limoncello 9 €

Citron : Sur l'idée d'une Tarte au Citron meringuée déstructurée
En transparence 7 €

Pour accompagner votre dessert, n'hésitez pas à nous demander
Notre sélection de vins doux ou liquoreux

Tous les mets peuvent être pris à la carte

Menu Enfant jusqu'à 12 ans 15 €

Notre pain, glaces et sorbets sont réalisés par nos soins

Notre viande bovine est d'origine française

Menu

Entrée, Plat, Fromage **ou** Dessert 32 €

Entrée, Plat, Fromage **et** Dessert 37 €

Une patience

Bœuf Charolais : Rosace de Rond de gîte séché et fumé par nos soins,
Céleri rave, radis et fruits du câprier, émulsion graines de moutarde
Ou

Saumon d'Écosse : " Roulé " de Saumon poché et fumé,
Quinoa et fenouil confit, coulis d'orange au piment d'Espelette

Cabillaud : Dos rôti et carpaccios de porc séché, ail en chemise,
Purée écrasée au beurre " maître d'hôtel ", jus acidulé au thym frais
Ou

Porc : Filet Mignon rôti en crumble d'Escargots de Bourgogne,
Compression de chou primeur, oignon et carotte fane

Assiette de Fromages de Bourgogne

Ou

Fromage blanc servi avec sa crème

Ou

Opéra de Délice de Pommard et Comté

Ou

Tendre Chèvre frais, betterave, pistou et roquette

Citron : Sur l'idée d'une Tarte au Citron meringuée déstructurée
En transparence

Ou

Nougatine : Nougat glacé au gingembre et orange confite,
Pruneau d'Agen poché au thé Bergamote, sirop au cacao amer

Mignardises

La Truffe Noire

Tubermelanosporum

*Queue de Gambas Royale poêlée,
Légumes croquants marinés et lamelles de Truffes,
Pousses de roquette ...
45 €*

*Pavé de Turbot rôti sur des poireaux fondants,
Truffe et Aubergine confite,
Beurre léger au citron*

52 €

*Tournedos de Bœuf Charolais « Rossini »,
Purée de pommes de terre écrasée aux Truffes,
Sauce Périgueux
55 €*

*Œufs brouillés aux truffes, mouillettes,
Roquette à l'huile de noisettes
40 €*

*Canard gavé aux Truffes,
Magret rôti, Foie Gras poêlé et Gésiers confit,
Nage de légumes printaniers
55 €*

Menu Découverte ...

Une patience

Haddock : Carpaccio de Haddock sur une Gribiche de lentilles du Puy,
Roquette et Oeuf de Caille, coulis d'oignon rouge au raifort
Ou

Bœuf Charolais : Rosace de Rond de gîte séché et fumé par nos soins,
Céleri rave, radis et fruits du câprier, émulsion graines de moutarde

Gambas Royale : Queues panées au Curly, légumes croquants
Marinés au sésame, vermicelles de riz et tomate gélifiée
Ou

Sotte : Cuisinée façon « Bourguignonne » ...,
Carotte, Champignons et lard salé, réduction d'une sauce Meurette

Canard Gavé : Magret rôti, Foie Gras poêlé et Gésiers confit,
Nage de légumes printaniers infusée au " poivre pamplemousse "
Ou

Porc et Morilles : Filet Mignon rôti en crumble d'Escargots de Bourgogne,
Compression de chou primeur, oignon et carotte fane,
Sauce Morilles

Assiette de Fromages de Bourgogne
Ou
Fromage blanc servi avec sa crème
Ou
Opéra de Délice de Pommard et Comté
Ou
Tendre Chèvre frais, betterave, pistou et roquette

Dégustation de nos desserts ...

Mignardises

61 €

Formule du Marché

*Un menu vous est proposé
En plus de notre carte
Les midis en semaine pour vous permettre de
Déjeuner plus rapidement*

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert	23 €
Une entrée, un plat	20 €
Entrée, fromage ou dessert	18 €
Plat, fromage ou dessert	18 €

Découvrez notre sélection de vins au verre

*Une exposition-vente d'artistes locaux
Vous entoure en permanence*