

Gastronome

35€

Entrée, plat, fromage (4 portions) ou dessert

40€

Entrée, plat, fromage (4 portions) et dessert

Mise en bouche

* * *

Butternut et œuf fermier

En velouté, coulis de chorizo à l'huile de noisettes
Œuf à 64°C, espuma de champignons de Paris

* * *

Rouget barbet

Filets snackés, purée de céleri, billes de pommes de terre
Vinaigre de tomates caramélisé, huile d'olives de Raymond Gonfond,
ou

Lapin Français

Râble farci aux légumes, cuit au vin rouge de Bourgogne et foie gras
Frites de polenta BIO de Vincelles

* * *

Plateau de fromages affinés

De notre région

ou

Fromage blanc de Bresse

Crème épaisse ou coulis fruits rouges

* * *

Coing

Confit et mousse légère à la badiane
Sablé craquant, crème de châtaignes de Corse

ou

Chocolat noir, blond, blanc

Panna cotta aux trois parfums
Coulis de mangue

Prix à la carte

16,00€

23,00€

22,00€

10,00€

(6 portions)

7,00€

8,00€

8,00€