



PLANCHE APERITIVE (2 PERS)

Les Tartinables, 3 tapenades selon arrivage : olive verte, olive kalamata, caviar d'aubergines, confit tomates séchées, crème Poivrons, Houmous Provençal 9€

La Fromagère, 4 variétés selon arrivage : Epoisses Berthaut, Trou du Cru, Bouton de Culotte, Comté AOC 6 mois, Régal de Bourgogne au son de Moutarde, Fromage de Citeaux 13€

FORMULE ENTREE/PLAT/DESSERT à 35,90€ FORMULE ENTREE/PLAT OU PLAT/DESSERT à 28€

Gravlax de Saumon Pre-Rigor, coulis de Poivrons , perles de Citron Caviar et crème acidulée

Oeufs pochés au jus de Morilles, réduction au Foie Gras et Oignons confits et pointe de Cannelle

o°o°o°o°o°o°o°o°o°

Cuisse de Poulet au Romarin et Sot-l'y-laisse aux Morilles, Crème Pommes de Terre Carottes, petits Légumes rôtis, tuile au Comté AOC , pointe Gaston Gérard

Filet de Boeuf Black Angus, façon Tataki, mousseline de Pommes de Terre, Chips de Bacon, pointe d'Epoisses Berthaut et Pain d'Epices de Bourgogne

o°o°o°o°o°o°o°o°o°

Building au chocolat Valrhona, génoise au thé des Frères Mariage, crème Caraïbes et Caramel Beurre salé, éclats de Noisettes et Xocopili

Tartelette d'hiver aux fruits exotiques, mousse Ananas, coulis Passion Pitaya Kiwi et Carambole

Assiette de Fromages et sa petite salade (3 variétés selon arrivage)