

MENU SAVEUR

50€ sans fromage / 55€ avec fromage

Pour débiter l'amuse bouche du moment

SUPRÊME DE CAILLE & FOIE GRAS

Suprême de caille confit | Copeaux de foie gras fumé au genévrier | Lentilles de Cérès | jaune d'œuf

Ou

PETITS POIS & TRUITE

Truite blanche bio façon Gravelax | Petits pois frais | mangue | Pousses végétales

LIEU JAUNE DE LIGNE

Lieu jaune de ligne poché | asperges Blanches rôties aux aromates | Miel / Citron | Pousses & Fleurs

Ou

VEAU

Le filet de veau poêlés | pulpe de Céleri | Asperges Vertes | pomme de terre Nouvelle | Ail Noir

Glace Epoisses et caramel au Marc de Bourgogne

Ou

Duo de fromages de Bourgogne

Douceur sucrée

AGRUMES

Segments de pamplemousse et orange | crème citron | meringue | sorbet limette gingembre

Ou

CHOCOLAT 64 %

Ganache | Guimauve | Sponge cake | Tuile Grué | Sorbet griotte & Griottines

Mignardises

MENU DECOUVERTE

67€

Pour débiter l'Amuse Bouche du moment

ASPERGES VERTES DE PROVENCE & TOURTEAU

Asperges vertes croquantes | émietté de tourteau & haddock | Glace moutarde Savora | persil / citron

Ou

LANGOUSTINES

Langoustines juste saisies | Légumes printaniers | Vinaigrette tiède aigre-douce

OMBLE CHEVALIER DES CEVENNES

Filet d'Omble | Pousse de brocolis | Ail des Ours | Mijotée de Fèves | Amaretto | suc d'arrêtes

Ou

AGNEAU DU PAYS D'OC

La côte rôtie | L'épaule confite longuement | Pois chiche | raisin | Yaourt | Jus d'un Navarin

L'assiette de 3 Fromages affinés, Caramel au Marc de Bourgogne

Ou

Mousse de Fourme d'Ambert | Poires rôties & flocons de Cèpes

DOUCEUR SUCREE

AGRUMES

Segments de pamplemousse et orange | crème citron | meringue | sorbet limette gingembre

Ou

CAFE

Crème légère Vanille / Tonka | riz soufflé | Streusel café | crème glacé café grillé | sucs de café

Mignardises

MENU COMPAGNON

82€

Pour débiter l'Amuse Bouche du moment

ASPERGES VERTES DE PROVENCE & TOURTEAU

Asperges vertes croquantes | émietté de tourteau & haddock | Glace moutarde Savora | persil / citron

GRENOUILLE & RIS DE VEAU

Mijotée de Cuisses de Grenouille & Grillon de ris de veau | Morilles | Crème mousseuse au Vin Jaune

PIGEON DE CORTON

Le Filet cuit sur le coffre | la cuisse confite | Sarrazin Bio | Petit pois fumé | Condiment Pomme /oignon

Mousse de Fourme d'Ambert | Poires rôties & flocons de Cèpes

DOUCEUR SUCREE

AGRUMES

Segments de pamplemousse et orange | crème citron | meringue | sorbet limette gingembre

Mignardises

MENU CONFIANCE

100€

Menu servi uniquement au diner

ASPERGES VERTES DE PROVENCE & TOURTEAU

LANGOUSTINE

GRENOUILLE & RIS DE VEAU

LIEU JAUNE DE LIGNE

PIGEON DE CORTON

Sorbet champagne

AGRUMES

Mignardises

Le Menu peut être modifié en fonction de vos envies

Menu servi pour l'ensemble de la table