

« La Signature du Moment »

98€ par personne Avec le Sommelier 175€ par personne

Chou pointu braisé au lard du Morvan, truffe et Comté 56.00 €
Cuit en cocotte avec gourmandise, râpé de truffe et de comté, émulsion au lard

Ou

Œuf de Poule Bio, Truite Fumée 59.00 €
Œuf fermier cuit au plat, Le Cep en Duxelles, en poêlé et velouté, toast truite bio fumée

Silure de Saône à la truffe Noir 70.00 €
*Le dos roulé dans la farine de gaude, rôti au beurre moussoux, émulsion Maïs,
Jus acidulé, lamelle de truffe mélanosporum*

Sandre de pays, carottes de couleurs 68.00 €
*Cuit dans un fumet, les carottes étuvées, champignons selon la cueillette
Bouillon de pochouse safrané monté au beurre d'estragon*
Ou

La pièce de Bœuf de race ancienne 70.00 €
*Selon la sélection du boucher, grillée, sauce dans l'idée d'un « mironton »
Légumes de saison cuits dans un consommé*

La Framboise 28.00 €
*Déclinée sous plusieurs textures, sorbet, décoction, marmelade, coulis,
Beignet de brioche fourrée*

Ou

La Tarte Chocolat... « Acao » 28.00 €
La tarte soufflée au chocolat « Acao », parfumée à la fève de Tonka, sorbet chocolat

*Tous nos plats sont faits maison et toutes nos viandes sont d'origine française.
Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Pour les allergènes, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre équipe*

« Balade de Saison »

*** 6 plats 110 € - 8 plats 145 €**

« L'Accord des vins par Freddy notre Sommelier

*** 6 plats 195 € - 8 plats 245 €**

***Truite et coquillages**

*taillés en tartare, assaisonnés d'herbes fraîches, parfum de noisettes, crème légèrement acidulée et moutardée
coques, copeaux, huitres*

***Le Chou farci...souvenir du plat M.O.F 2015**

Jus veau truffé, copeaux de Foie Gras, le tout généreux

***L'Ecrevisse de rivière**

Cuisinée dans une nage, parfum de Marc de Bourgogne, salsifis, bouton de guêtres, notes d'estragon, mousse légère

Le Coq de Ferme au Pinot Noir

*Confit en cocotte puis effiloché, cueillette de champignons selon la saison, émulsion de Paris Brun
Éclats de châtaigne*

***Le Chevreuil de chasse de notre région**

Le dos rôti au sautoir, déglacé au cassis et genièvre cueillies à « La Forêt, » betterave et Foie gras

***Notre chariot de Fromages**

Découverte des laits de « Bourgogne-Franche-Comté », pain à la farine de châtaigne

***La Clémentine...**

*Décliné en plusieurs textures ; en crémeux, en salade, en gel et en sorbet, pétales de
chocolat blanc (Zéphire 29 %) fromage blanc de Saunière*

La Tarte Chocolat... « Acao »

La tarte soufflée au chocolat « Acao », parfumée à la fève de Tonka, sorbet chocolat