« La Signature du Moment »

98€ *par personne* ***Avec le Sommelier*** ***175€*** *par personne*

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

Ou

La salade de légumes d'automne de nos maraîchers
Crus, cuits, braisés, vinaigrette aux noix et crumble, magret de canard séché *59.00 €*

La Truite bio de la source de Crisenon
Cuite lentement, déclinaison du potimarron en sauce, en purée, glacée, note de romarin *67.00 €*
Émulsion de citronnelle et curry, pommes paille

Le dos de Sandre, carottes de couleurs *68.00 €*
Rôti, les carottes étuvées au fumet, champignons selon la cueillette,
Sauce dans l'idée d'une matelote, montée au beurre

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

Comme un Mont-Blanc *…*
Vermicelles de marron parfumés au Rhum ambré, poire rôtie, crue, *28.00 €*
Eclats de marron glacé, feuilletage caramélisé, sorbet poire et châtaigne

Ou

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

*Omble et coquillages
taillés en tartare, assaisonnés d'herbes fraiches, parfum de noisettes, crème légèrement acidulée et moutardée
coques, couteaux, huitres

*Le Chou farçi…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

Le chocolat « fleurs de Cao »
Décliné en plusieurs textures, chocolat coulant et cazette du Morvan caramélisée.