



## À LA CARTE

### *Les Entrées*

~~~~~

|                                                                                                |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <i>Tarte légumes d'été, Anguille fumée, bouillon vin jaune</i>                                 | 18.00 |
| <i>Ventrèche de Thon rouge, fraise de veau croustillante</i>                                   | 18.00 |
| <i>Carpaccio de Homard bleu, pulpe de pois-chiche fumé, Kumquat, jus Ponzu</i>                 | 28.00 |
| <i>Sphère de Foie Gras et sa déclinaison de betteraves</i>                                     | 22.00 |
| <i>Tartare de Langoustine, tête façon riz soufflée, jus granny-smith et caviar d'Aquitaine</i> | 39.00 |

### *Les Poissons*

~~~~~

|   |       |
|---|-------|
| <i>Marbré de Saumon et Lieu-Jaune, bouillon beurre blanc, caviar de Harengs</i> | 24.00 |
| <i>Solé en croûte de chlorophylle, jus de jeunes pousses</i>                    | 32.00 |

### *Les Viandes*

~~~~~

|                                                                        |       |
|------------------------------------------------------------------------|-------|
| <i>Pluma de cochon cul noir en robe des champs, consommé d'agrumes</i> | 24,00 |
| <i>Pomme de Riz de Veau, Jus à la fève Tonca torréfiée</i>             | 34.00 |



### *Les Fromages*

~~~~~

|  |              |
|--|--------------|
| <i>Fromage blanc à votre goût (nature, sucre, coulis de fruits rouges ou aux herbes)</i> | <i>5,00</i>  |
| <i>Écume d'Ami du Chambertin et Mouillettes au pain d'épices</i>                         | <i>7,00</i>  |
| <i>Plateau de fromages affinés par la fromagerie Porcheret</i>                           | <i>15,00</i> |

### *Les Desserts*

~~~~~

|                                                                                 |              |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <i>Crèmeux abricot, Riz au lait et sa meringue croustillante au lait</i>        | <i>12,00</i> |
| <i>Panna cotta betterave Coco, Sorbet mûres fraîches</i>                        | <i>12,00</i> |
| <i>Déclinaison de ganache chocolat Noir, Blanc et praliné, crumble d'Avoine</i> | <i>12,00</i> |

### *Menu à 22,50 Euros*

*Entrée, Plat et Dessert*

*(Entrée plat ou plat dessert à 19,90 euros)*

*(Voir à l'ardoise) (Servi uniquement au déjeuner en semaine)*

*Ces prix s'entendent service compris*

*Menu à*

*35,00 Euros*

*(Menu à 38,00 Euros avec fromage)*

~~~~~

*Tarte aux légumes d'été, anguille fumée, sauce vin jaune*

*Ou*

*Ventrèche de Thon rouge, fraise de veau croustillante*

\*\*\*\*\*

*Marbré de Saumon et Lieu-Jaune, bouillon beurre blanc, caviar de Harengs*

*Ou*

*Pluma de cochon cul noir en robe des champs, consommé d'agrumes*

\*\*\*\*\*

*Fromage blanc à votre goût (nature, sucre, coulis de fruits rouges ou aux herbes)*

*Ou*

*Écume d'Ami du Chambertin et Mouillettes au pain d'épices*

\*\*\*\*\*

*Crèmeux abricot, Riz au lait et sa meringue croustillante au lait*

*Ou*

*Panna cotta betterave Coco, Sorbet mûres fraîches*

*Ou*

*Déclinaison de ganache chocolat Noir, Blanc et praliné, crumble d'Avoine*

~~~~~

*Tout changement dans le menu entrainera un supplément A partir de 8 personnes, nous vous demanderons de choisir dans le même menu*

*Menu à*

*55,00 Euros*

~~~~~

*Sphère de foie gras et sa déclinaison de betteraves*

*Ou*

*Carpaccio de Homard bleu, pulpe de pois-chiche fumé, Kumquat, jus Ponzu*

\*\*\*\*\*

*Sole en croûte de chlorophylle, jus de jeunes pousses*

*Ou*

*Pomme de Riz de Veau, Jus à la fève Tonca torréfiée*

\*\*\*\*\*

*Fromage blanc à votre goût (nature, sucre, coulis de fruits rouges ou aux herbes)*

*Ou*

*Écume d'Ami du Chambertin et Mouillettes au pain d'épices*

*Ou*

*Plateau de fromages affinés par la fromagerie Porcheret*

\*\*\*\*\*

*Crèmeux abricot, Riz au lait et sa meringue croustillante au lait*

*Ou*

*Panna cotta betterave Coco, Sorbet mûres fraîches*

*Ou*

*Déclinaison de ganache chocolat Noir, Blanc et praliné, crumble d'Avoine*

*Menu Tentation à 75 euros*

*Décliné en 7 plats, selon les envies du Chef*

*(Menu servi pour toute la table)*