



À LA CARTE

Les Entrées

~~~~~

|                                                                                                |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <i>Asperges, pelote de chèvre fumée, vinaigrette de foie gras</i>                              | 18.00€ |
| <i>Ventrèche de Thon rouge, fraise de veau croustillante</i>                                   | 18.00€ |
| <i>Tartare de Langoustine de Casier, tête en croute de riz soufflé et son jus Granny Smith</i> | 28.00€ |
| <i>Sphère de Foie Gras et sa déclinaison de betteraves</i>                                     | 22.00€ |

### *Les Poissons*

~~~~~

<i>Marbré de Saumon et Lieux-Jaune, bouillon beurre blanc, caviar de Harengs</i>	24.00€
<i>Tronçon de Turbot cuit au foin, jus aux effluves de truffe</i>	30.00€

Les Viandes

~~~~~

|                                                                 |       |
|-----------------------------------------------------------------|-------|
| <i>Poitrine de Cochon, asperges blanches et son jus acidulé</i> | 24,00 |
| <i>Côte de veau fermière, lard Colannata, jus à l'ail noir</i>  | 32.00 |



### *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>Déclinaison de Rhubarbe, shiso rouge et thé Jasmin</i>                       | <i>12,00</i> |
| <i>Pana 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)*

~~~~~

Asperges, pelote de chèvre fumée, vinaigrette de foie gras

Ou

Ventrèche de Thon rouge, fraise de veau croustillante

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

Ou

Poitrine de Cochon, asperges blanches et son jus acidulé

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

Déclinaison de Rhubarbe, shiso rouge et thé Jasmin

Ou

Pana 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

Tartare de Langoustine de Casier, tête en croute de riz soufflé et son jus Granny Smith

*(Supplément de 5 euros) **

Tronçon de Turbot cuit au foin, jus aux effluves de truffe

Ou

Côte de veau fermière, lard Colannata, jus à l'ail noir

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

Déclinaison de Rhubarbe, shiso rouge et thé Jasmin

Ou

Pana 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)