



À LA CARTE

Les Entrées

~~~~~

|                                                                          |       |
|--------------------------------------------------------------------------|-------|
| <i>Pâté en croûte Richelieu et Moutarde au moût de raisin</i>            | 17,00 |
| <i>Déclinaison de betterave, Quinoa et truite façon Gravlax</i>          | 18,00 |
| <i>Pressé de Foie-Gras et volaille, Caramel de Pinot Noir et Pickles</i> | 21,00 |
| <i>Gambas royale et son émulsion, joue de bœuf</i>                       | 22,00 |

### *Les Poissons*

~~~~~

<i>Dos de Sériole grillé, jus à l'effluve de sous-bois</i>	26,00
<i>Cœur de Thon rouge mi-cuit, pied de cochon et jus aux épices douces</i>	24,00

Les Viandes

~~~~~

|                                                        |       |
|--------------------------------------------------------|-------|
| <i>Le cochon en trois façons et Légumes de saisons</i> | 24,00 |
| <i>Dos de Biche au lard Colanata, jus de carcasse</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>Biscuit Financier, Bavarois au miel et sa crème Genépi</i> | <i>12,00</i> |
| <i>Figues rôties au vin rouge, Crème à l'Anis</i>             | <i>12,00</i> |
| <i>Feuille à Feuille Chocolat Praliné et Marron</i>           | <i>12,00</i> |

### *Menu à 19,90 Euros*

~~~~~

Entrée, Plat Ou Plat, Dessert

Menu à 22,50 Euros

~~~~~

*Entrée, Plat et Dessert*

*(voir à l'ardoise)*

*(Servi uniquement au déjeuner en semaine)*

*Ces prix s'entendent service compris*

*Menu à 33,00 Euros*

*(Menu à 37,00 Euros avec fromages)*

~~~~~

Pâté en croûte Richelieu et Moutarde au moût de raisin

Ou

Déclinaison de betterave, Quinoa et truite façon Gravlax

Cœur de Thon rouge mi-cuit, pied de cochon et jus aux épices douces

Ou

Le cochon en trois façons et Légumes de saisons

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

Biscuit Financier, Bavarois au miel et sa crème Genépi

Ou

Figues rôties au vin rouge, Crème à l'Anis

Ou

Feuille à Feuille Chocolat Praliné et Marron

~~~~~

*Tout changement dans les menus entrainera un supplément*

*À partir de 8 personnes, nous vous demandons de choisir le même menu pour l'ensemble des convives*

*Menu à 55,00 Euros*

~~~~~

Pressé de Foie-Gras et volaille, Caramel de Pinot Noir et Pickles

Ou

Gambas royale et son émulsion, joue de bœuf

Dos de Sériole grillé, jus à l'effluve de sous-bois

Ou

Dos de Biche au lard Colanata, jus de carcasse

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

Biscuit Financier, Bavarois au miel et sa crème Genépi

Ou

Figues rôties au vin rouge, Crème à l'Anis

Ou

Feuille à Feuille Chocolat Praliné et Marron

Menu Tentation à 70,00 Euros

~~~~~

*Décliné en 7 services, servis pour l'ensemble de la table*