



## À LA CARTE

### *Les Entrées*

~~~~~

|                                                                                           |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <i>Tarte fine à la queue de cochon confite au vin rouge et émulsion morilles</i>          | 18.00 |
| <i>Asperges vertes snackées, bouillon iodé et tartare de couteaux</i>                     | 18.00 |
| <i>Soufflé aux langoustines et ses condiments, jus de carapaces crémeux</i>               | 28.00 |
| <i>Pressé de foie gras mi-cuit, artichauts et pigeons</i>                                 | 24.00 |
| <i>Langoustine croustillante entière en riz soufflé et en tartare, Caviar du Périgord</i> | 39.00 |

### *Les Poissons*

~~~~~

<i>Aile de raie cuite sur l'arête, petits pois et herbes fraîches</i>	24.00
<i>Lotte cuite à la nacre et sauce vierge acidulée</i>	32.00

### *Les Viandes*

~~~~~

|                                                                                 |       |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <i>Épaule d'Agneau du Luberon confite et pulpe de fèves à l'ail</i>             | 24,00 |
| <i>Cœur de Ris de veau, jus de coquillages aux herbes et condiment couteaux</i> | 36.00 |



### *Les Fromages*

~~~~~

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

### *Les Desserts*

~~~~~

|                                                                                    |              |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <i>Brioche perdue, caramel beurre salé, gel de fraises et glace au pain grillé</i> | <i>12,00</i> |
| <i>Rhubarbe pochée et confite au jasmin, écume et glace au yaourt de chèvre</i>    | <i>12,00</i> |
| <i>Trilogie de tubes chocolat et café en textures, gel et brunoise poire</i>       | <i>12,00</i> |

### *Menu à 24,50 Euros*

*Entrée, Plat et Dessert*

*(Entrée plat ou plat dessert à 21,90 euros)*

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

*Menu à*

*37,00 Euros*

*(Menu à 39,00 Euros avec fromage)*

~~~~~

*Tarte fine à la queue de cochon confite au vin rouge et émulsion morilles*

*Ou*

*Asperges vertes snackées, bouillon de coquillages et tartare de couteaux*

\*\*\*\*\*

*Aile de raie cuite sur l'arête, petits pois et herbes fraîches*

*Ou*

*Épaule d'Agneau du Luberon confite et pulpe de fèves à l'ail*

\*\*\*\*\*

*Faisselle de Fromage blanc (nature, sucre, coulis fruits rouges, aux herbes)*

*Ou*

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

\*\*\*\*\*

*Dessert au choix à la carte (à commander en début de repas)*

~~~~~

*Tout changement dans le menu entrainera un supplément. A partir de 6 personnes, nous vous demanderons de choisir dans le même menu*

*Menu à  
59,00 Euros*

~~~~~

*Pressé de foie gras mi-cuit, artichauts et pigeons*

*Ou*

*Soufflé aux langoustines et ses condiments, jus de carapaces crémeux*

\*\*\*\*\*

*Lotte cuite à la nacre et sauce vierge acidulée*

*Ou*

*Cœur de Ris de veau, jus de coquillages aux herbes et condiment couteaux*

\*\*\*\*\*

*Faisselle de Fromage blanc (nature, sucre, coulis fruits rouges, aux herbes)*

*Ou*

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

*Ou*

*Plateau de fromages affinés par la fromagerie Porcheret*

\*\*\*\*\*

*Dessert au choix à la carte (à commander en début de repas)*

~~~~~

*Menu Tentation à 79 euros*

*Décliné en 6 services, selon les envies du Chef*

*(Menu servi pour toute la table et en fonction de l'heure)*