



**Menu à 33,00 Euros**

*(Menu à 37,00 Euros avec fromage)*

*Chinchards en escabèche (poisson mariné), gelée Miso, pickles de céleri (18)*

*Marinated Chinchards fish, miso jelly, celery pickles*

*Ou*

*Duo de Melons, mousse de foie gras, gaspacho de tomate, agrumes (18)*

*Melons duo, foie gras mousse, tomato gazpacho, citrus fruits*

~~~~~

*Cochon cul noir en trois façons, légumes de saison (24)*

*Black bottom pig in three ways, seasonal vegetables*

*Ou*

*Dos de Colin, légumes de saison, jus aux sous-bois (22)*

*Coley's back, seasonal vegetables, undergrowth juice*

~~~~~

*Ecume d'Ami du Chambertin et Mouillettes de pain d'épices (7)*

*Foam of Ami du Chambertin and gingerbread sticks*

*Ou*

*Faisselle de Fromage Blanc à votre goût (5)*

*Cottage cheese*

~~~~~

*Panna cotta pistache, fruits rouges (12)*

*Pistachio panna cotta, red berries*

*Ou*

*Tartelette chocolat Grand Cru, fruits rouges et arachide (12)*

*Grand cru chocolate tartlet, red berries and peanut*

*Ou*

*Bouillon fruits rouges, soupe de fraise, hibiscus et petits pois (12)*

*Red berries bouillon, strawberry broth, hibiscus and peas*



### *Fromages*

- *Fromage blanc* 5,00  
*(Nature, Crème Fraîche, Sucre, Fines Herbes, Coulis de Fruits rouges)*
- *Plateau de fromages affinés par la fromagerie Porcheret* 15,00
- *Ecume d'Ami du Chambertin et mouillettes de Pain d'épices* 7,00

### *Desserts*

- *Panna cotta pistache, fruits rouges* 12,00
- *Tartelette chocolat Grand Cru, fruits rouges et arachide* 12,00

- *Bouillon fruit rouges, soupe de fraise, hibiscus et petit-pois*

12,00

*Menu à 19,90 Euros*

*Entrée, Plat ou Plat, Dessert*

*Menu à 22,50 Euros*

*Entrée, Plat et Dessert*

*(Servi uniquement au déjeuner en semaine)*





*Menu Gastronomique à 55 Euros*

*Foie gras, raviole de parmesan, effiloché de queue de bœuf, jus aux morilles ( 20 )*

*Foie gras, parmesan dumpling, pulled beef tail, morel jus*

*Ou*

*Homard servi froid , tartare d'Algues , gâteau de foie de volaille ( 22 )*

*Cold lobster, seaweeds tartlet, poultry liver cake*

*~~~~~*

*Cœur de Ris de Veau, Couteau, palourde, jus de jeune pousse et coquillages (32)*

*Sweetbread, razor shell, young shoots and shells juice*

*Ou*

*Turbot sauvage, bouillon d'Oursin ( 34 )*

*Wild turbot, sea Urchin bouillon*

*~~~~~*

*Plateau de Fromages affinés par la fromagerie Porcheret ( 15 )*

*Tray of cheeses from Procheret shop*

*Ou*

*Ecume d'Ami du Chambertin et Mouillettes de pain d'épices ( 7 )*

*Foam of Ami du Chambertin and gingerbread sticks*

*Ou*

*Faisselle de Fromage Blanc à votre goût ( 5 )*

*Cottage cheese*

~~~~~

*Panna cotta pistache, fruits rouges (12)*  
*Pistachio panna cotta, red berries*

Ou

*Tartelette chocolat Grand Cru, fruits rouges et arachide (12)*  
*Grand cru chocolate tartlet, red berries and peanut*

Ou

*Bouillon fruits rouges, soupe de fraise, hibiscus et petits pois (12)*  
*Red berries bouillon, strawberry broth, hibiscus and peas*