

Le Menu Déjeuner de la semaine

Valable le midi en semaine

Gnocchi de pain toasté / Crème de Bresse fumée / Pesto d'oseille
Praliné de graines de courge

~

Merlan en farce fine herbacée / Sauce Nantua
Tombée de poireaux au beurre d'écrevisse

~

Dessert au choix à la carte

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert 36€

Entrée du jour + Plat du jour **OU** Plat du jour + Dessert 29€

La Carte

Option végétarienne disponible sur demande

Entrées

Asperges vertes et blanches de nos producteurs / Œuf bio crémeux
Lard paysan / Chèvre sec de Molesme / Sabayon au citron préservé *

19€

Agnoletti aux petits pois de la plaine de Saône à la livèche / Crème de Bresse
Caviar osciètre / Jus de petits pois aux herbes fraîches

23€

Plats principaux

Maigre de ligne de Bretagne nacré / Artichaut en barigoule
Fumet des arrêtes condimenté à l'anchois et à l'ail nouveau *

31€

Paleron de bœuf de la Ferme de Clavisy
Asperges blanches grillées / Pissenlit déglacé au vinaigre maison
Jus à la moëlle *

29€

Desserts

Fromages Affinés

12€

Fromage frais de l'Abbaye de la Pierre qui Vire battu au miel de sainfoin
Financier / Sorbet fromage blanc / Oseille / Huile d'olive *

12€

Ganache chocolat Guanaja 70% / Diplomate à l'Oabika
Sorbet Cacao / Gavottes

12€

Menu dégustation 4 séquences * 62€

Menu dégustation 6 séquences 79€