

Les Menu Découvertes

Menu dégustation 4 séquences * 69€

Menu dégustation 6 séquences 89€

La Carte

Option végétarienne disponible sur demande

Entrées

Ballotine de Raie et Saint-Jacques au piment d'Espelette
Courge relevée au cédrat / Bisque de langoustine / Livèche *
18€

Maigre de ligne breton gravlax / Radis d'hiver du Moulin de Braux
Mayonnaise miso-piment
Vinaigrette au miel de Printemps et yuzu bourguignon
20€

Plats principaux

Truite de l'Yonne en croûte de pain blond
Navets japonais et betteraves du Potager des Bergeries
Citron cédrat / Beurre blanc à l'Italicus *
29€

Magret de canard de Mont Saint Jean cuit au binchotan,
Panais de Luc laqué à l'oabika / Sucs d'oignons
Poivre fumé / Jus corsé *
32€

Desserts

Fromages Affinés
12€

Crème glacée topinambour / Ganache montée chocolat Dulcey
Petit beurre maison / Caramel au beurre salé
12€

Tartare de kiwi et pamplemousse / Sorbet persil et cerfeuil
Marmelade d'agrumes / Faisselle battue aux zestes d'agrumes *
12€