

Le Menu Déjeuner de la semaine

Valable le midi en semaine

L'oeuf en meurette d'Anthony

Recette championnat du Monde au Clos Vougeot

~

Merlu de ligne breton / Potimarron de Luc

Beurre blanc au vinaigre de sureau maison, Rhubarbe

~

Dessert au choix à la carte

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert 38€

Entrée du jour + Plat du jour **OU** Plat du jour + Dessert 30€

La Carte

Entrées

Gnocchi de pomme de terre / Langue de bœuf de la Ferme de Clavisy effilochée

Ravigote / Coppa / Jus de braisage *

19€

Tourteau émietté au naturel / Velouté au dashi et jalapeños / Choux rave d'Etienne,

Oursins de Bretagne

21€

Plats principaux

Saint-Jacques de Normandie à la plancha et en pain moelleux vapeur,

Choux pointus et radis d'hiver de Mont Saint-Jean / Sauce à l'oseille *

33€

Pigeon de Pornic / Crémeux de Panais / Petit farci à la châtaigne / Condiment coing,

Chicorée rouge d'Etienne / Jus de pigeon *

39€

Desserts

Fromages Affinés

12€

Pommes braisées en cocotte / Feuilletage maison,

Vinaigrette au vinaigre de cidre / Crème montée Tonka *

12€

Crémeux tiramisu-champignons / Biscuit imbibé à l'Amarande,

Glace café / Gavotte croustillante

12€

Menu dégustation 4 séquences * 69€

Menu dégustation 6 séquences 89€