

## Le Menu Déjeuner de la semaine

Valable le midi en semaine

Œuf parfait / Crèmeux Dubarry / Pesto d'ail des ours / Pastrami / Beurre noisette

~

Chou farci à la merguez maison / Crème aigrelette au sésame / Courge rôtie /  
Salade mentholée

~

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

Les généreuses asperges vertes de Didier Ferreint,  
Chèvre frais à l'harissa douce / Mayonnaise herbacée,  
Citron de Menton / Sabayon au beurre noisette \*

19€

Rouget barbet de Méditerranée à l'unilatéral / Ragoût minute de légumes primeurs,  
Sauce veloutée d'une soupe de poisson au safran de l'Auxois

23€

### Plats principaux

Omble chevalier des Cévennes,  
Asperges blanches et laitue de Luc de Braux / Sucs d'orange,  
Beurre blanc à la bergamote et huile d'aneth \*

29€

Pigeon de Pornic légèrement fumé / Tartelette des cuisses et abats,  
Asperges de Mallemort / Jus corsé de pigeon \*

41€

### Desserts

Fromages Affinés

12€

Sorbet fromage blanc / Kiwi français / Vinaigrette myrtille fermentée / Gel bergamote

12€

Crèmeux cacahuète / Sorbet chocolat / Caramel au beurre salé /  
Praliné cacahuètes / Brownie \*

12€

**Menu dégustation 4 séquences \* 69€**

**Menu dégustation 6 séquences 89€**