

MENU 38€

Amuse-bouche, entrée, plat, dessert et mignardise

FORMULE 28€ (sauf le dimanche)

Entrée et Plat - ou - Plat et Dessert

L'assiette de fromages est composée de 3 fromages régionaux pour un supplément de 5€

Nous sommes fiers de vous servir des produits frais et de saison, c'est pourquoi certains produits sont susceptibles de varier en fonction de nos arrivages.

Pour toute allergie ou allergène, merci de prévenir notre équipe.



ENTRÉES

Terrine de foie gras de canard à l'orange
pain d'épices et condiment orange

Velouté de potimarron
royale de champignons et mousse de châtaigne

Escargots de Talmay en cromesqui
déclinaison de fenouil et écume de badiane

PLATS

Râble de lapin à la moutarde de Dijon
poêlée de légumes racines aux herbes et pomme diamant

Côte de veau cuite en basse température
purée de pomme de terre façon Robuchon et poêlée de champignons
(servie pour 2 personnes)

Pavé de maigre poché au beurre blanc et crémant de Bourgogne
cannelloni de poireau au piment d'Espelette et gingembre

ASSIETTE DE FROMAGES
OU FAISSELLE DE GILLY LES CÎTEAUX (*sucrée ou salée*)
(suppl. 5€)

DESSERTS

Poire belle Hélène revisitée
mousse chocolat et tuiles aux amandes

Roulé à la clémentine
crémeux de mangue et sa tuile croustillante

Lingot fève Tonka et praliné
sablé breton, crémeux fève Tonka et arlettes