

MENU DÉCOUVERTE 32€

Maquereau en escabèche & ses légumes croquants
vinaigrette aigre douce au romarin et moutarde à l'ancienne

–

Suprême de poulet noir de Bourgogne & jus corsé
déclinaison d'oignons et pommes boulangères

–

Riz au lait pomme - caramel
carpaccio de granny smith et coulis caramel

–

Mignardises

FROMAGES RÉGIONAUX 7€

Assiette de fromages
- ou - Faisselle de Gilly les Cîteaux (sucrée ou salée)

Notre sélection :

- Comté 16-18 mois, Fruitière de Chevigny
- Époisse Perrière, Berthaut
- Roquefort de Champagnole, Sélectionné par Marc Janin, MOF
crémier affineur
- Chèvre demi-sec "Le caprice du loup", Poncey-lès-Athée
- Brillat-Savarin affiné, Delin

MENU ENFANT 12€

(Pour -10ans)

Cabillaud ou Suprême de poulet accompagné de frites ou légumes
Salade de fruits ou Moelleux au chocolat

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

MENU TRADITION 42€

Amuse-bouche - Entrée - Plat - Dessert - Mignardises

MENU GOURMAND 52€

Amuse-bouche - Entrée - Poisson & Viande - Dessert - Mignardises

AU CHOIX PARMİ :

ENTRÉES

Raviole ricotta & épinard
écume de safran

Mille-feuille de quinoa aux fruits de mer
langoustine rôtie et aioli au piment d'Espelette

–

PLATS

Joue de lotte au court bouillon
choux pak choï et dentelle d'encre de seiche

Filet mignon de veau aux saveurs d'une blanquette
riz aux petits légumes façon tarte fine

–

DESSERTS

Galet aux trois chocolats
namelaka et son croustillant feuillantine

Macaron ouvert amande et litchi
crémeux d'amande, gel litchi et amande torréfiée
