

A la carte

Pour commencer

Foie gras de canard

Mi-cuit, Ratafia de Bourgogne translucide
Scone aux raisins, coleslaw de chou rouge et sorbet

24,00€

Melon jaune

Tempura, Lomo séché
Gel de pomme au wasabi, coulis de poivron rouge

17,00€

Rouget barbet

Rillettes, romarin du jardin
Légumes confits, huile d'olives de Maussane et miso rouge

18,00€

9 Escargots de Lombard

En cassolette de tomate, au beurre persillé
Vieux Pontarlier mousseux, pain grillé

22,00€

Y Melon jaune

Tartare aux herbes fraîches
Ratafia de Bourgogne translucide

13,00€

Pour la suite

Sandre

Filet, Pinot noir de Bourgogne
Petits pois et jeunes carottes

24,00€

Poulette de Bresse A.O.P de Nicolas Roguet

Crème, Vin Jaune, tuile dentelle de cèpes et morilles
Carnaroli au comté

30,00€

Faux filet de bœuf Français

Tournedos, spaetzle de courgettes et Cazette du Morvan
Os à moelle, beurre d'oignons grillés, fleur de sel

25,00€

Y Carnaroli

Champignons de Paris, jeunes carottes et petits pois
Bouillon de légumes

18,00€

Les fromages

Plateau de fromages affinés

De notre région

13,00€

(6 portions)

Fromage blanc de Bresse

Crème épaisse ou coulis de fruits

8,50€

Pour finir (à commander en début de repas)

Soufflé chaud du mois

Aux fruits rouges
Pipette d'Absolut framboise

12,00€

Chocolats Valrhona

Diamant craquant, mousseux Hukambi
Biscuit au cacao noir intense, cœur Jivara

12,00€

Glaces et sorbets

A découvrir
Selon la saison

12,00€

Y Fruits rouges

Cookie au beurre de cacahuètes
Pesto sucré au basilic et menthe

10,00€

Prix net ttc par personne, service compris