



## Les entrées

- Noix de Saint-Jacques marinées en coquille, copeaux de parmesan 19*  
*Bonbonnière de saumon fumé aux bois de hêtre, fenouil et pommes vertes 15*  
*Millefeuilles de homard et queues d'écrevisses, vinaigrette aux agrumes 16*  
*Cassolette d'œufs en meurette à la lie de vin aux lardons et pleurotes 15*  
*Croustillant d'escargots de Bourgogne aux pleurotes, jus au pistou 16*  
*Foie gras de canard mi-cuit maison au vin demi-sec et son verre de Vouvray 21*



## Les plats

*(Toutes nos viandes sont d'origine France)*

- Coeur de Filet de boeuf Charolais, pommes grenailles et champignons à la lie de vin 38*  
*Tourte feuilletée de ris de veau aux morilles, crevette papillons 34*  
*Navarin d'agneau aux épices douces, tagliatelles fraîches 28*  
*Magret de canard rôti aux aïelles, chutney de coing et purée de panais 34*  
*Noix de Saint-Jacques poêlés, risotto à la crème de cèpes 39*  
*Filet de bar, étuvée de poireaux au fumet de crustacés 30*  
*Gambas géantes au piment de Cayenne, riz à la Thaïlandaise 32*



## Les desserts

- Baba au rhum aux fruits confits, crème chiboust 9.50*  
*Tentation au chocolat blanc et coulis de citron vert 10*  
*Crème brûlée froide en cassonade à la Bergamote 8.50*  
*Nems de bananes et sa sauce au chocolat chaud 9.50*  
*Tuiles caramélisées aux oranges et amandes, crème à la passion 10*  
*Profiteroles au chocolat avec glace pistache ou vanille 9.50*

*Le Chef vous propose des produits travaillés et faits maison*