



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 airelles, 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