

Un Engagement Authentique

La cuisine bourguignonne est un exemple parfait de patrimoine vivant. Ce savoir-faire ne se limite pas aux recettes, mais s'exprime aussi dans la manière d'honorer les produits bruts et de sublimer la simplicité.

Le secret d'une cuisine authentique repose avant tout sur des produits d'exception. En Bourgogne, agriculteurs et éleveurs s'engagent chaque jour à offrir le meilleur de leurs terres et de leurs élevages.

Ces artisans du terroir sont les véritables gardiens de la qualité.

En favorisant les liens directs avec eux, nous créons une chaîne vertueuse où chacun est gagnant.

Ce modèle, ancré dans l'esprit bourguignon, garantit des produits frais, de saison, et issus d'une agriculture raisonnée ou biologique.

Célébrons ensemble leur engagement.

Grâce à leur travail nous proposons une multitude d'associations de saveurs que vous pouvez retrouver dans vos menus Dégustation à l'aveugle.



A true commitment

Burgundian cuisine is a perfect example of a living heritage. This know-how is not limited to recipes, but also expresses itself in the way it honors raw materials and sublimates simplicity.

The secret of authentic cuisine lies above all in exceptional products. In Burgundy, farmers and breeders are committed every day to offering the very best of their land and livestock. These local artisans are the true guardians of quality.

By fostering direct links with them, we create a virtuous chain in which everyone wins. This model, rooted in the Burgundian spirit, guarantees fresh and seasonal products from sustainable or organic farming.

Let's celebrate their commitment together. Thanks to their work, we can offer a multitude of flavor combinations that you can find in your blind tastings.

LA CARTE

Pour débiter

Foie gras comme un nougat,	39.00
Fruits secs, ris de veau et topinambour <i>Foie gras "nougat", dried nuts, sweetbreads, Jerusalem artichoke</i>	
Escargots de Perrine Doudin,	34.00
Au beurre bourguignon, tzatziki de Délice de Pommard, croquant de noix, persinette et vinaigre de pomme <i>Snails from Perrine Doudin, burgundy butter, "Délice de Pommard" tzatziki, walnuts, parsley and apple vinegar sauce</i>	
Légumes du potager façon Valéry Giscard d'Estaing,	36.00
En clin d'œil à Monsieur Paul Bocuse, nous vous proposons un consommé de légumes de saison, cuit à l'étuvée dans un feuilletage, infusé de truffe melanosporum, potimarron, oignons nouveaux, blette, rutabaga, choux. Servi avec une crème crue fermière <i>Garden vegetables Valéry Giscard d'Estaing style, As a nod to Monsieur Paul Bocuse, we suggest you a seasonal vegetable parfait, steamed in puff pastry, infused with melanosporum truffle, pumpkin, spring onions, chard, rutabaga, cabbage. Served with raw farmhouse cream</i>	

Le Lac

Sandre rôti meunière, coussinet de céleri, hollandaise,	45.00
Cacahuète, tetragone et coques, citron Meyer <i>« Meunière » style zander, soft celery, « hollandaise » sauce Peanuts, tetragon, cockles, Meyer citrus</i>	
Truite de Crisenon, grand veneur et raifort,	47.00
Juste pochée, jus court aux aïelles, fregola Sarda au cerfeuil <i>Trout from Crisenon, grand veneur sauce and horseradish, chervil fregola Sarda, lingonberries juice</i>	
Filet de Perche fumé au foin, tarama, moutarde de Dijon,	46.00
oignons nouveaux, beurre blanc au mezcal <i>Hay smoked perch filet, tarama, Dijon mustard, spring onions, Mezcal butter</i>	

LA CARTE

La Ferme

Royale d'agneau de lait, petits navets, jus réduit au sapin, 62.00

Rosé au beurre de sapin, navets boule d'or

Royale of lamb, small turnip, lamb juice perfumed with pine, pine butter, boule d'or turnip

Filet de Charolais mûré Rossini, 60.00

Foie gras, pomme confite, jus tranché et crème de truffe

Rossini mûred Charolais fillet, foie gras and candied potatoes, sliced juice and truffle cream

Ris de Veau brioché, maïs, whisky Michel Couvreur, 56.00

Comme un pain perdu, crème et croquant de maïs, sauge

Hard dough sweatbreads, corn, Michel Couvreur's whisky, French toast style, crunchy and creamy corn, sage

Chariot de fromages de région

Notre sélection de fromages de région est réalisée en collaboration avec Alain Hess, 19.00
affineur caviste

Our selection of regional cheeses is made in collaboration with Alain Hess, cheese refiner

Gourmandises

Île flottante, caramel de cidre brut, Sobacha, 21.00

Façon crème brûlée, crème anglaise et fève de tonka, sarrasin et mangue

Île flottante, cider caramel, Sobacha, crème brûlée way, custard and tonka bean, buckwheat and mango

Soufflé cazette du Morvan et Ratafia de Bourgogne, 24.00

Pomme glacée et poire

Morvan hazelnuts and ratafia soufflé, iced apple and pear

Cheesecake d'agrumes, praliné noix de coco, brebis 21.00

Mandarines, vanille de Tahiti, lait de brebis

Citrus fruits cheesecake, coconut praline, sheep foam, mandarins, Tahitian vanilla, sheep's milk

Prix nets en euros – Service compris. Tout changement de plat entraînera un supplément de 10€.

La liste des allergènes est disponible sur demande. Toutes nos viandes sont d'origine Française.

Net prices in euros – service included. Any change will incur a €10 supplement.

The list of allergens is available by request. Our meat comes from France.

LES MENUS

Balade en Côte d'Or

Des produits emblématiques du terroir bourguignon. Conserver les traditions sous un œil plus moderne.
Iconic products from Burgundy. Maintaining traditions in a modern way.

89.00

Mises en bouche



Escargots de Perrine Doudin,

Au beurre bourguignon, tzatziki de Délice de Pommard, croquant de noix, persinette et vinaigre de pomme.
Snails from Perrine Doudin, burgundy butter, "Délice de Pommard" tzatziki, walnuts, parsley and apple vinegar sauce.



Sandre rôti meunière, coussinet de céleri, hollandaise,

Cacahuète, tétragone et coques, citron Meyer
« Meunière » zander, soft celery, « hollandaise » sauce, peanuts, tetragon, cockles, meyer citrus



Pigeon de Patrice Sanchez,

Servi rosé, cacao et miso, betteraves, ketchup de myrtille et oseille
Pigeon from Patrice Sanchez, rosé cooked, cocoa and miso, blueberries and sorrel ketchup



Notre sélection de fromages de région

réalisée en collaboration avec Alain Hess affineur caviste
Our selection of regional cheeses is made in collaboration with Alain Hess, cheese refiner



Soufflé cazette du Morvan, Ratafia de bourgogne,

Pomme glacée et poire
Morvan hazelnuts and ratafia soufflé, iced apple and pear



Mignardises

Prix nets en euros – Service compris. Tout changement de plat entraînera un supplément de 10€.
La liste des allergènes est disponible sur demande. Toutes nos viandes sont d'origine Française.
*Net prices in euros – service included. Any change will incur a €10 supplement.
The list of allergens is available by request. Our meat comes from France.*

LES MENUS

Dégustation à l'Aveugle

Menu proposé pour l'ensemble des convives.
Menu proposed for all guests.

Balade entre tradition et créativité, entre fermes et lacs, retrouvez
le terroir bourguignon sous l'œil moderne de notre Chef Thomas Braghi.

Selon l'inspiration de l'équipe, des produits du moment et le travail de nos agriculteurs et éleveurs, les
menus Dégustation à l'Aveugle vous laissent naviguer à vue le long de votre repas. Vous aurez également la
possibilité de vous orienter vers notre chariot de fromage ou de vous laisser séduire par l'un de nos
fromages travaillés du moment. Pour révéler chaque note de votre menu, faites confiance à la sélection de
vins soigneusement sélectionnés par notre Sommelier.

*A stroll between tradition and creativity, between farms and lakes, rediscover
Burgundy's terroir under the modern eye of our Chef Thomas Braghi.*

*Depending on the inspiration of the team, the products of the moment and the work of our farmers and
breeders, the Degustation menus let you sail blindly through your meal. You'll also be able to choose from our
cheese trolley or be guided by one of our cheeses of the moment. To enhance this blind menu, let yourself
be guided by our selection of wines carefully chosen by our sommelier, to match each flavour.*

75.00

4 temps

95.00

6 temps

125.00

8 temps

Le service du menu en 8 temps ne pourra débuter au-delà de 13h00 au déjeuner et au-delà de 20h30 au dîner.

Le menu 4 temps est disponible en régime végétarien.

The 8 courses menu may not be served after 1:00 pm for lunch and after 8:30 pm for dinner.

The 4 courses menu can be adapted for vegetarian diet.

Prix nets en euros – Service compris. Tout changement de plat entraînera un supplément de 10€.

La liste des allergènes est disponible sur demande. Toutes nos viandes sont d'origine Française.

Net prices in euros – service included. Any change will incur a €10 supplement.

The list of allergens is available by request. Our meat comes from France.

Nos suggestions à retrouver dans vos menus Dégustation à l'Aveugle :
Our suggestions for your menus Dégustation à l'Aveugle :

Omble chevalier confit, radis beurre, ormeaux
Candied arctic char, butter and radish, abalones



Nougat de foie gras, ris de veau, poire et topinambour
Foie gras, sweetbreads, pear, jerusalem artichoke



Asperges vertes, pistache, cameline et vinaigre de cidre
Green asparagus, pistachio, floppy hat and cider vinegar



Ris de veau brioché, maïs et whisky Michel Couvreur
Brioche style sweetbreads, corn, Michel Couvreur's whisky



Filet de perche, oignons nouveaux, tarama et beurre blanc au Mezcal
Perch filet, spring onions, tarama and Mezcal butter



Soumaintrain, bière de Beaune, glace yaourt
Soumaintrain, Beaune beer, yoghurt ice cream



Soufflé cazette du Morvan, Ratafia de bourgogne
Morvan hazelnuts and ratafia soufflé, iced apple and pear



Ile flottante façon crème brûlée, sobacha, mangue et tonka
Ile flottante like a crème brûlée, sobacha, mango and tonka



Kiwi glacé, chocolat ivoire Valrhona
Iced kiwi, Valrhona white's chocolate

Et plus à découvrir...
And more to discover...