



Menu de Pâques

Dimanche 20 Avril 2025

Omble chevalier confit de Crisenon, radis beurre en gelée d'ormeau
Candied arctic char from Crisenon, radish and butter, gelly abalone, iced lemon balm bouillon



Asperge verte en praliné de pistache, foie gras fumé et Brillat-savarin,
cameline et crème crue de la ferme du Mont-Lassois
Green asparagus and pistachio, smoked foie gras and Brillat-Savarin, cameline and farm cream



Truite de Crisenon nappée d'une sauce grand veneur,
risotto de fregola, petite moutarde fermentée, céleri et raifort
Trout from Crisenon, grand veneur sauce and horseradish, celery fregola Sarda



Agneau de lait à la royale, laqué d'un jus de sapin,
petits pois et crème de cosses au fromage frais de Blancey
Royale of lamb, green peas, morels, cheese from Blancey farm, husks cream, Morvan hazelnuts



Chariot de fromages de nos régions
Our selection of regional cheeses



Œuf chocolat Vanuatu, oseille et poivre de cassis de Bourgogne, tagètes
Vanuatu chocolate egg, blackcurrent, pepper and sorrel sorbet, tagetes

130.00 € par personne, hors boissons

