

LA CARTE

Pour débiter

Asperges vertes en praliné de pistache 39.00

foie gras fumé, cameline, cidre et crémeux au Brillat Savarin

Green asparagus and pistachio, smoked foie gras, apple cider and creamy Brillat Savarin

Escargots de Perrine Doudin, 34.00

au beurre bourguignon, tzatziki de Délice de Pommard, croquant de noix, persinette

Snails from Perrine Doudin, burgundy butter, "Délice de Pommard" tzatziki, walnuts, parsley and apple vinegar sauce

Le Lac

Sandre de nos rivières, 45.00

praliné, citron Meyer et gnocchi de févettes en sabayon de vin jaune

Zander from local rivers, fava beans sabayon perfumed with vin jaune, peanuts and Meyer's lemon

Truite de Crisenon grand veneur 47.00

juste pochée, risotto de fregola Sarda, céleri raifort

Trout from Crisenon, grand veneur sauce and horseradish, celery fregola Sarda,

La Ferme

Pigeon de Patrice Sanchez, 69.00

servi rosé, cacao et miso, betteraves, ketchup de myrtille

Pigeon from Patrice Sanchez, rosé cooked, cocoa and miso, blueberries and sorrel ketchup

Filet de Charolais Rossini, 63.00

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

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

Chariot de fromages de région

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

affineur caviste

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

Gourmandises

Croquant de chocolat Vanuatu 21.00

sorbet poivre de cassis de Bourgogne, oseille, herbes fraîches

Crunchy Vanuatu chocolate, blackcurrent, pepper and sorrel sorbet, fresh herbs

Soufflé cazette du Morvan et Ratafia de Bourgogne, 24.00

pomme glacée et poire

Morvan hazelnuts and ratafia soufflé, iced apple and pear

LE MENU

Servie du lundi au jeudi au dîner
Served from Monday to Thursday for dinner

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 de nos rivières

Praliné, citron Meyer et gnocchi coulants de fèves en sabayon de vin jaune
Zander from local rivers, fava beans gnocchi's, Meyer citrus, vin jaune sabayon



Pigeon de Patrice Sanchez,

servi rosé, cacao et miso, betteraves, ketchup de myrtille
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