

MENU EN 3 SERVICES

79.00

Bouchée du Châtelain



Marbré de Foie gras fumé,

Coing confit au verjus et poivre sauvage

Smoked foie gras marbled cake,

Quince confit with verjuice and wild pepper



Noix de Saint-Jacques rôties,

Racine de persil, velouté de mâches au beurre noisette, émulsion des bardes

Roasted scallops

Parsley root, lettuce velouté with brown butter, bard emulsion

Ou

La Volaille bio de Mr Lemoine en deux façons,

Céleri, sabayon à la livèche

Mr Lemoine's organic poultry two ways,

Celery, lovage sabayon



Soufflé à la Cazette du Morvan et mandarine Napoléon

Soufflé with Cazette du Morvan and Napoleon mandarin

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.

MENU EN 4 SERVICES

89.00

Bouchée du Châtelain



Champignons sauvages,

Lard Mangalica, châtaignes rôties, jus au poivre de cassis

Wild mushrooms, mangalica bacon, roasted chestnuts, blackcurrant pepper sauce



Noix de Saint-Jacques rôties,

Racine de persil, velouté de mâches au beurre noisette, émulsion des bardes

Roasted scallops, parsley root, lettuce velouté with brown butter, bard emulsion



La Volaille bio de Mr Lemoine en deux façons,

Céleri, sabayon à la livèche

Mr Lemoine's organic poultry two ways, celery, lovage sabayon



Poire pochée au vin et aux épices,

Sorbet poire mélisse

Pear poached in wine and spices, pear and lemon balm sorbet

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.

Votre sélection “à la carte”



Entrée / *Starter* : 39.00

Poisson ou viande / *Fish or Meat* : 59.00

Chariot de fromages de région : 21.00

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

Gourmandise / Dessert : 25.00