

LA CARTE

Entrées

Marbré de foie gras, 39.00
Reine Claude, Marc de Bourgogne
Foie gras, greengage, Marc de Bourgogne

Œuf parfait fumé, 41.00
Panaïs, champignons, noisettes et bouillon des sous-bois
Smoked perfect egg, parsnip, mushrooms, hazelnut and « forest style » broth

Truite confite de la ferme de Crisenon, 42.00
Oseille, citron caviar et œufs de truite
Confit trout from Crisenon, sorrel, finger lime and trout eggs

Poissons

Médailon de sandre, 59.00
Chou-fleur et Vin Jaune
Zander fish, cauliflower and « Vin Jaune »

Poisson noble, 68.00
Courgettes, olives Kalamata et sarriette
Fine fish, zucchini, Kalamata olives and savory

Viandes

Pintade fermière de Bourgogne, 63.00
Le suprême poché, la cuisse croustillante, légumes d'un pot au feu, consommé parfumé
Guinea fowl from Burgundy, poached fillet and crispy thigh, autumn vegetables, perfumed consommé

Dos de cerf rôti en croûte de genièvre, 65.00
Butternut et choux de Bruxelles
Roasted venison fillet in juniper burry crust, butternut squash, Brussels sprouts

Filet de bœuf Charolais façon Rossini, 72.00
Pommes fumées, échalotes confites et truffe d'automne
Rossini Charolais beef fillet, smoked potatoes, confit shallots and autumn truffle

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.*

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

Gourmandises

25.00

Soufflé à la crème de marron,

Whisky Michel Couvreur, sorbet crème de Bresse

(un temps de cuisson de 15 minutes est nécessaire)

Chestnut Soufflé, Michel Couvreur whisky, « Bresse » sorbet cream sorbet

(15 minutes baking is necessary)

Cigare croustillant,

Ganache au poivre long, framboises parfumées à la rose

Crispy cigar, long pepper ganache, raspberries flavored with rose

Chocolat noir Caraïbe 66% et sarrasin

Chocolate Caraïbe 66% and buckwheat

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 3 SERVICES

84.00

Bouchées du Châtelain



Marbré de foie gras,

Reine Claude, Marc de Bourgogne

Foie gras, greengage, Marc de Bourgogne



Pintade fermière de Bourgogne,

Le suprême poché, la cuisse croustillante, légumes d'un pot au feu, consommé parfumé

Ginea fowl from Burgundy, poached filet and crispy thigh, autumn vegetables, perfumed consommé



Soufflé à la crème de marron,

Whisky Michel Couvreur, sorbet crème de Bresse

(un temps de cuisson de 15 minutes est nécessaire)

Chestnut Soufflé, Michel Couvreur Whisky, « Bresse » sour cream sorbet

(15 minutes baking is necessary)

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

105.00



MENU EN 6 SERVICES

135.00

Bouchées du Châtelain



Œuf parfait fumé, panais, champignons, noisettes et bouillon des sous-bois
Smoked perfect egg, parsnip, mushrooms, hazelnut and « forest style » broth



Tartelette d'escargots en persillade, comté et Morteau
Snails tartlet, comté and Morteau sausage



Médailillon de sandre, chou-fleur et Vin Jaune
Zander fish, cauliflower and « Vin Jaune »



Dos de cerf rôti en croûte de genièvre, butternut et choux de Bruxelles
Roasted venison filet in juniper berry crust, butternut squash and Brussels sprout



Cigare croustillant, ganache au poivre long, framboises parfumées à la rose
Crispy cigar, long pepper ganache, raspberries flavored with rose



Chocolat noir Caraïbe 66% et sarrasin
Chocolate Caraïbe 66% and buckwheat

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.*



PARTENAIRES OFFICIELS 2026

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.*