

Les Menus

Menu Dégustation 80 €* En fonction des produits du marché, notre Chef vous proposera un menu composé de 6 plats

Pour toute table de plus de 6 personnes, ce menu sera proposé à l'ensemble des convives

Menu Gourmand 65 €

Le foie gras de canard au naturel, segments de clémentines
marmelade et pain d'épices toasté

Ou

L'œuf de la ferme du Pontot en meurette, truffes et meringues croustillantes au Porto

Les noix de coquilles Saint-Jacques rôties,
Lentilles vertes, saucisse de Morteau et émulsion de cancoillotte

Ou

Les escargots de Bourgogne légèrement persillés,
espuma d'ail doux et chips de pain croustillantes

Le filet de bœuf de la ferme de Clavisy, mousseline de panais,
cèpes bouchons et jus au Pinot noir

Ou

La pomme de ris de veau de la Drôme cuite en cocotte,
girolles et baies de genièvre fraîches, jus à la tanaïs

L'assortiment de 3 fromages frais et affinés

Dessert au choix à la carte

Menu Gourmet 45 €

Le velouté de poireaux, quenelle de brochet snackée, œufs de truite
et brioche dorée au beurre de Bresse

Le filet de truite de Crissenon cuit doucement, laitue celtuce glacée,
girolles, panais et sauce hollandaise

Ou

Le filet de canette des Dombes de la Maison Mieral cuit à 66°,
chou-fleur, betteraves et oignons,
jus de carcasses mousseux au poivre des côtes

Le soufflé aux biscuits roses de Reims, Ratafia de Bourgogne
et sorbet au Crémant rosé

La Carte

Les Entrées

Le velouté de poireaux, quenelle de brochet snackée,
œufs de truite et brioche dorée au beurre de Bresse 21 €

L'œuf de la ferme du Pontot en meurette,
truffes et meringues croustillantes au Porto 24 €

Le foie gras de canard au naturel, segments de clémentines,
marmelade et pain d'épices toasté 29 €

Les Poissons

Les escargots de Bourgogne légèrement persillés,
espuma d'ail doux et chips de pain croustillantes 26 €

Le filet de truite de Crissenon cuit doucement,
laitue celtuce glacée, girolles, panais et sauce hollandaise 27 €

Les noix de coquilles Saint-Jacques rôties, lentilles vertes,
saucisse de Morteau et émulsion de cancoillotte 34 €

Les Viandes

La pomme de ris de veau de la Drôme cuite en cocotte,
girolles et baies de genièvre fraîches, jus à la tanaïs 37 €

Le filet de bœuf de la ferme de Clavisy,
mousseline de panais, cèpes bouchons et jus au Pinot noir 39 €

Le pigeon de la maison Patrice Sanchez cuit rosé, chou-fleur,
betteraves et oignons, jus de carcasses mousseux au poivre des côtes 41 €

Les Fromages – sélection de fromages frais et affinés 14 €

Les Gourmandises 16 €

Le soufflé aux biscuits roses de Reims,
Ratafia de Bourgogne et sorbet au Crémant rosé

La mangue crème légère au miel du château,
citron vert et croustillant feuillantine

Le chocolat comme un entremet croquant,
compotée de poires, poivre long et crème glacée à la Chartreuse

Formule déjeuner à 28€ ou 33€ du lundi au samedi

Restaurant fermé les lundis et mardis en mars, novembre et décembre.

Fermé le mercredi midi d'avril à octobre Menus et carte proposés tous les soirs (sauf lundi et mardi) et les samedis et dimanches midi