



Table
DISTINGUEE

MENU POUR VOIR

49 euros en 3 services

60 euros en 4 services

ENTRÉES

ESCARGOTS DE BOURGOGNE

aromates / sumac / citron / lait d'amande

TATAKI DE MAGRET DE CANARD AU BBQ

cebette / gingembre / noix

CHAMPIGNONS EN TEXTURES

poire / roquefort / vinaigre de champignons

ASPERGES BLANCHES

fromage blanc / herbes / poutargue

HUÎTRES FINES DE CLAIRE

en gelée d'eau de concombre / aneth / vodka / caviar séché

PLATS

PLAT VÉGÉTAL

légumes bio / aromates / houmous

MERLU CONFIT

boudin noir / carottes / pickles

VOLAILLE AU BBQ

pomme de terre / brocolis / sauce vin jaune

FAUX FILET

patate douce / chitaké / jus végétal

PLATEAU DE FROMAGES

salade de jeunes pousses / vinaigrette miel du jardin

DESSERTS

RIZ AU LAIT AERIEN

fraises / Rhubarbe / Vanille

CABOSSE

chocolat/ pistache

AGRUMES & MERINGUE

en déclinaison

créations originales signées par

Victor GRIMON Chef de Cuisine / Léo TOUSSAINT Chef Pâtissier



MENU POUR VOIR

49 euros en 3 services le weekend

60 euros en semaine en 4 services

ENTRÉES

ESCARGOTS DE BOURGOGNE

aromates / sumac / citron / lait d'amande

TATAKI DE MAGRET DE CANARD AU BBQ

cebette / gingembre / noix

CHAMPIGNONS EN TEXTURES

poire / roquefort / vinaigre de champignons

ASPERGES BLANCHES

fromage blanc / herbes / poutargue

HUÎTRES FINES DE CLAIRE

en gelée d'eau de concombre / aneth / vodka / caviar séché

PLATS

PLAT VÉGÉTAL

légumes bio / aromates / houmous

MERLU CONFIT

boudin noir / carottes / pickles

VOLAILE AU BBQ

pomme de terre / brocolis / sauce vin jaune

FAUX FILET

patate douce / chitaké / jus végétal

PLATEAU DE FROMAGES

salade de jeunes pousses / vinaigrette miel du jardin

DESSERTS

RIZ AU LAIT AERIEN

fraises / Rhubarbe / Vanille

CABOSSE

chocolat/ pistache

AGRUMES & MERINGUE

en déclinaison

Créations originales signées par

Victor GRIMON Chef de Cuisine / Léo TOUSSAINT Chef Pâtissier



MENU POUR VOIR

38 euros en 2 services en semaine uniquement
46 euros en 3 services en semaine / 49 euros le weekend
60 euros en 4 services semaine & weekend

ENTRÉES

ESCARGOTS DE BOURGOGNE

aromates / sumac / citron / lait d'amande

TATAKI DE MAGRET DE CANARD AU BBQ

cebette / gingembre / noix

CHAMPIGNONS EN TEXTURES

poire / roquefort / vinaigre de champignons

ASPERGES BLANCHES

fromage blanc / herbes / poutargue

HUÎTRES FINES DE CLAIRE

en gelée d'eau de concombre / aneth / vodka / caviar séché

PLATS

PLAT VÉGÉTAL

légumes bio / aromates / houmous

MERLU CONFIT

boudin noir / carottes / pickles

VOLAILLE AU BBQ

pomme de terre / brocolis / sauce vin jaune

FAUX FILET

patate douce / chitaké / jus végétal

PLATEAU DE FROMAGES

salade de jeunes pousses / vinaigrette miel du jardin

DESSERTS

RIZ AU LAIT AERIEN

fraises / Rhubarbe / Vanille

CABOSSE

chocolat/ pistache

AGRUMES & MERINGUE

en déclinaison

Créations originales signées par
Victor GRIMON Chef de Cuisine / Léo TOUSSAINT Chef Pâtissier



MENU POUR VOIR

38 euros en 2 services en semaine

49 euros en 3 services le weekend 46 euros en semaine

60 euros en semaine en 4 services

ENTRÉES

TARTARE DE BOEUF & COUTEAUX

ail confit / pickles

CHAMPIGNONS EN TEXTURES

poire / roquefort

OEUF PARFAIT BIO 63 °

vegetaux du maraicher / noisette

PÂTÉ CROUTE AU FOIE GRAS

pickles d'oignons rouge/ ciboulette / condiments herbes

ASPERGES BLANCHES

sabayon mayo aux herbes / pickles /oeufs de truite

PLATS

AIGLEFIN CONFIT

celeri / St Georges / Noix / jus de viande

FAUX FILET FRANÇAIS

patates douces /Champignons /ail des ours/ miso blanc

VOLAILLE AU BBQ

pomme de terre / brocolis / épinard fumé / sauce vin jaune

TRUITE DE XERTIGNY CONFITE

choux fleur / laitue / œufs de truite / sabayon beurre brûlé

PLATEAU DE FROMAGES

salade de jeunes pousses / vinaigrette miel du jardin

DESSERTS

RIZ AU LAIT AERIEN

fraises / Rhubarbe / Vanille

CABOSSE

chocolat/ pistache

AGRUMES & MERINGUE

en déclinaison

créations originales signées par

Victor GRIMON Chef de Cuisine / Léo TOUSSAINT Chef Pâtissier

MENU POUR VOIR

ENTRÉES

RAVIOLE DE POULE

condiment celeris / Foie gras / laquage oignon

CHAMPIGNONS EN TEXTURES

poire / roquefort

OEUF PARFAIT BIO 63 °

vegetaux du maraicher / noisette

PÂTÉ CROUTE AU FOIE GRAS

pickles d'oignons rouge/ ciboulette / condiments herbes

PLATS

AIGLEFIN CONFIT

celeri / St Georges / Noix / jus de viande

FAUX FILET FRANÇAIS

patates douces / Champignons / ail des ours/ miso balanc

VOLAILLE AU BBQ

pomme de terre / brocolis / épinard fumé / sauce vin jaune

TRUITE DE XERTIGNY CONFITE

choux fleur / laitue / œufs de truite / sabayon beurre brulé

DESSERTS

RIZ AU LAIT AERIEN

fraises / Rhubarbe / Vanille

LA CERISE EN DEUX FAÇON CRÈME D'AMANDE

TARTELETTE FRAISES

créations originales signées par

Victor GRIMON Chef de Cuisine / Léo TOUSSAINT Chef Pâtissier

MENU POUR VOIR

38 euros en 2 services en semaine

46 euros en 3 services en semaine inclus dans ½ pension

59 euros en semaine en 4 services

ENTREES

TARTARE DE BOEUF & GOUSSES

49 euros en 3 services LE WEEKEND

62 euros en 4 services LE WEEKEND

RAVIOLE DE POULE

condiment celeris / Foie gras /laquage oignon

CHAMPIGNONS EN TEXTURES

poire / roquefort

OEUF PARFAIT BIO 63 °

vegetaux du maraicher / noisette

PÂTÉ CROUTE AU FOIE GRAS

pickles d'oignons rouge/ ciboulette / condiments herbes

ASPERGES BLANCHES

sabayon mayo aux herbes / pickles /oeufs de truite

PLATS

AIGLEFIN CONFIT

celeri / St Georges / Noix / jus de viande

FAUX FILET FRANÇAIS

patates douces /Champignons /ail des ours/ miso blanc

VOLAILLE AU BBQ

pomme de terre / brocolis / épinard fumé / sauce vin jaune

TRUITE DE XERTIGNY CONFITE

choux fleur / laitue / œufs de truite / sabayon beurre brulé

PLATEAU DE FROMAGES

salade de jeunes pousses / vinaigrette miel du jardin

DESSERTS

RIZ AU LAIT AERIEN

fraises / Rhubarbe / Vanille

CABOSSE

chocolat/ pistache

AGRUMES & MERINGUE

en déclinaison

créations originales signées par

Victor GRIMON Chef de Cuisine / Léo TOUSSAINT Chef Pâtissier