

MENU POUR VOIR

38 euros en 2 services HORS WEEKEND

46 euros EN SEMAINE / 49 EUROS LE WEEKEND 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 / oeuf de truite de Xertigny

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