

Carte

Entrée :

- Foie gras mi-cuit en gelée de pomme verte,
coulis pomme-macadamia 35 euros
- Tomates anciennes au vieux balsamique 37 euros
- Bonbon de burrata, sablé fenouil et glace shiso

Poisson :

- Omble chevalier cuit fondant, écrasée de grenailles,
nuage de yuzu et nori 46 euros
- Homard bleu snacké, risotto au comté 49 euros
- émulsion de crustacés

Viande :

- Filet de volaille de bourgogne farci de foie gras 47 euros
- jus de carcasse, déclinaison de petits pois
- Ris de veau glacé au jus de porto, 48 euros
- écrasée de grenailles

Fromage travaillé :

- L'époisses au vieux Marc de bourgogne 17 euros
pomme caramélisée, jeunes pousses
- Le chèvre frais aux herbes 17 euros
en cannelloni de daikon et jeunes pousses

Dessert :

- Chocolat- macadamia, espuma choco-coco 18 euros
glace feuilles de cerisier
- Blanc-manger à l'amareto 17 euros
émulsion sangria et glace shiso

Menu enfants: (-12 ans)

- Plat, dessert, boisson 20 euros