

Carte

Entrée :

- Foie gras mi-cuit en gelée de mangue,
coulis pomme-macadamia 32 euros
- Asperges blanches et son œuf parfait 33 euros
Crèmeux épinards-comté et katsuhobushi

Poisson :

- Omble chevalier cuit fondant, écrasée de grenailles,
nuage de yuzu et nori 42 euros
- Saint-Pierre cuit au plat, risotto au comté 45 euros
émulsion de crustacés

Viande :

- Volaille de bourgogne en deux cuissons, 45 euros
jus de carcasse et sauce morilles-vin jaune
- Ris de veau glacé au jus de porto, 46 euros
écrasée de grenailles et pickles de girolles

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 16 euros
émulsion sangria et glace shiso

Menu enfants: (-12 ans)

- Plat, dessert, boisson 17 euros