

# Carte

## Entrée:

*-Foie gras mi-cuit en gelée de pommes vertes 27 euros*

*et macadamias*

*Half-done foie gras, apple and macadamia jelly*

*-Ravioles de gambas et coriandre, émulsion crustacée 28 euros*

*Gambas ravioli, coriander, shellfish emulsion sauce*

*-Fricassée de shiitaké bio au jus de viande et shouyu, 25 euros*

*Crème d'épinard et katsuobushi*

*Organic shiitake fricasse with gravy and soy sauce, Spanish cream and dried bonito*

## Poisson:

*-Cabillaud demi-sel cuit au plat 35 euros*

*étuvé de poireaux au beurre de miso*

*Half-salt cod, braised leek with miso butter*

*-Omble chevalier cuit fondant, écrasée de rattes 37 euros*

*Nuage de yuzu et nori*

*Char, crushed potatoes, creamy yuzu et seaweed*

*-Saint pierre cuit au plat, risotto comté aux herbes 39 euros*

*émulsion crustacé*

*John dory, creamy risotto with comté cheese and herb shellfish emulsion sauce*

## Viande:

*-Filet de volaille de bourgogne farci d'écrevisses* 37 euros

*La blette façon risotto, jus de volaille*

*Bourgogne poultry filet stuffed with scrayfish, chard like risotto, poultry sauce*

*-Selle d'agneau rôti, mousseline de fibres* 40 euros

*et oignons de rascoff confit*

*Roasted saddle of lump, fibres mousseline and rascoff onion confit,*

## Fromage:

*-Assiette de 3 fromages* 9 euros

*5 sélection of cheeses*

*-Assiette de 5 fromages* 13 euros

*5 sélection of cheeses*

## Dessert :

*-Chocolat noir et sésame, coulis de shiso,  
glace feuilles de cerisier* 15 euros

*Dark chocolate and sesame mousse, shiso coulis, cherry leaf ice cream*

*-Pomme, épinard et courgette, espuma choco-coco,  
glace romarin* 15 euros

*Apple, spinach end zucchini, foam of chocolate coconut, rosemary ice cream*

## Menu enfants: (-12 ans)

*Plat, dessert, boisson* 17 euros

# *Menu du marché*

*2 plats 26 euros*

*3 plats 31 euros*

*(Uniquement le midi du lundi au vendredi, hors jour férié)*

*Choix entre deux entrées*

---

*Poisson*

*Ou*

*Viande*

---

*Dessert du moment*



*minori*

RESTAURANT & CHAMBRES

*Prix net, TTC service inclus*

# *Menu découverte*

*42 euros*

*Tricassée de shiitake bio au jus de viande et shouyu,  
Crème d'épinard et katsuobushi*

---

*Cabillaud demi-sel cuit au plat, étuvé de poireaux, beurre de miso*

*Ou*

*Filet de volaille de bourgogne farci d'écrevisses  
La blette façon risotto, jus de volaille*

---

*Assiette de 3 fromages (+7 euros)*

---

*Chocolat noir et sésame, coulis de shiso, glace feuilles de cerisier*

*Ou*

*Pomme, épinard et courgette, espuma choco-coco, glace romarin*



Prix net, TTC service inclus

# *Menu Minori*

*64 euros*

*Foie gras mi-cuit en gelée de pomme verte et macadamias*

*Ou*

*Raviole de gambas et coriandre, émulsion crustacée*

---

*Omble chevalier cuit fondant, écrasée de rattes,*

*Nuage de yuzu et nori*

---

*Filet de volaille de bourgogne farci d'écrevisses*

*La blette façon risotto, jus de volaille*

---

*Assiette de 3 fromages*

---

*Chocolat noir et sésame, coulis de shiso, glace feuilles de cerisier*

*Ou*

*Pomme, épinard et courgette, espuma choco-coco, glace romarin*



Prix net, TTC service inclus

# *Menu dégustation*

*75 euros*

*Foie gras mi-cuit en gelée de pommes vertes et macadamias*

---

*Fricassée de shiitake bio au jus de viande et shouyu,  
Crème d'épinard et katsuobushi*

---

*Saint pierre cuit au plat, risotto comté aux herbes, émulsion crustacé*

---

*Selle d'agneau rôti, mousseline de fibres et oignons de roscoff confit*

---

*Assiette de 3 fromages*

---

*Chocolat noir et sésame, coulis de shiso, Glace feuilles de cerisier*

*Ou*

*Pomme, Épinard et courgette, Espuma choco-coco, Glace romarin*



Prix net, TTC service inclus