

Entrées

. Carpaccio de boeuf 12€

Au chocolat fumé, paprika, copeaux de parmesan, huile de basilic, roquette, citron

. Saumon fumé maison 15,50€

Crème agrumes, pickles d'orange et kumquat

. Caille, poire pochée au vin rouge 16,80€

Cannelle, badiane, orange

. Foie gras 19€

Compotée de pommes cannelle déglacée au vinaigre de poire William, gel pomme.

. Escargots de Bourgogne beurre aillé

- Les 6 : 11€
- Les 12 : 19€

. Les huîtres n°3

- Les 6 : 12€
- Les 9 : 17€
- Les 12 : 22€

. Homards, langoustes et plateaux de fruits de mer disponibles sur réservation, 48 h à l'avance.

Viandes

. Noix d'agneau 23,90€

Purée de panais, chips de riz, sauce olive et romarin.

. Onglet de bœuf 25€

Grenailles et pleurotes sautées, compotée d'oignons au lard, jus aux morilles.

. Tartare Charolais 19€

Bœuf charolais, 180gr, coupé aux couteaux, figues confites, purée de poires, moutarde à l'ancienne, noix, sauce anglaise, condiments, pommes de terre grenailles, salade.

. Araignée de veau 20,50€

Fine purée façon ratatouille, ronds de pommes de terre fondantes, jus corsé au thym des jardins de Pilours.

. Suppléments :

Légumes de saison 5€

Salade verte 3€

Poissons

. Filet de lieu jaune 25€

Risoni aux légumes du soleil, sauce crustacés, yuzu

. Dos de cabillaud 26,80€

Printanière de légumes, émulsion au lard

. Tentacules d'encornet 23,50€

Façon thaï, légumes chop suey

. Poisson du moment, prix selon arrivage

Plat végétarien

. Macaroni, crème de morilles,

Et ses copeaux de parmesan 17€

Desserts

. **Le Rocher 11€**

Au Gianduja, ganache montée Dulcey, streusel noisette.

. **Omelette norvégienne 10€**

Chocolat noir et fève de tonka, cœur chocolat blanc, gel orange.

. **Feuilleté aux pommes 10€**

Cuit au four, noix de pécan, sauce caramel au beurre salé

. **La Panna Cotta exotique 9€**

Panna cotta noix de coco, compotée mangue gingembre, sorbet mangue.

. **Le Trio Gourmand 11€**

Trois mignardises.

. **Les Fromages de chez Beillevaire 11€**

En assortiment, condiment.

