

Entrées

. Velouté de potimarron 12€

Crème de lard et éclats de châtaignes.

. Saumon fumé maison 15,50€

Jus de betteraves, betterave travaillée à la menthe, crème betterave, ciboulette, échalotes.

. Caille fumée 16,90€

Compotée de prunes, prunes caramélisées, sauce aux myrtilles.

. Chèvre cendré 12€

Toast huile basilic, duo de spaghetti et courgettes, chorizo ibérique.

. Foie gras 19€

Compotée de pommes cannelle déglacée au vinaigre de poire William, gel pomme, citron noir d'Iran

. 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

. Filet mignon de porc 19€

Haricots cocos noirs, radis fondants, vinaigrette de jus de viande.

. Noix d'agneau 23,90€

Déclinaison de courges, en purée, rôtie, en pickles. et bonbons chips de riz, sauce réglisse.

. Cœur de faux-filet 27€

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 grenaille, salade.

. Filet de canette snacké 20,50€

Polenta aux agrumes, bouillon de carottes aux agrumes et au curry vert, compotée de coings.

. Suppléments :

Légumes de saison 5€

Salade verte 3€

Poissons

. Marbré de lieu noir 20,50€

Risotto snacké, sauce au curry vert.

. Dos de cabillaud 26,80€

Pommes de terre fondantes, espuma de pommes de terre à la tartufata, pickles de girolles.

. Tentacules d'encornet 22,50€

Façon thaï, légumes chop suey, citron confit.

. Poisson du moment : Prix selon arrivage

Carotte farcie, gel de pamplemousse, sauce du moment.

Côté végété

. Macaroni, cèpes et bolets, copeaux de parmesan 17€

Desserts

. Le Rocher 11€

Au Gianduja, ganache montée Dulcey, streusel noisette.

. Le Nougat glacé 9,50€

Gelée d'abricot, sauce caramel beurre salé.

. La Pomme cidre 10€

Mousse cidre, cœur pomme caramel.

. 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.

