

MENU À 21,00€



AMUSE BOUCHE

Mini burger sandre fumé à l'aneth

ENTRÉE :

Millefeuille de saumon fumé, mousse de cabillaud aux cerfeuil, tartare de pommes granny smith, gambas grillée aux oeufs harenga

PLAT :

Rotif de chapon, farce fine de canard aux chataignes, jus crème aux queues de morilles

DESSERTS :

Jour et nuit aux griottines, crème anglaise pistache

OU

Miroir vanille aux fruits des bois au coulis de fruits rouges

Les desserts sont élaborés par la pâtisserie Vadot à Saint Jean des vignes.



À LA CARTE

- Plateau dinatoire (6 pièces par personne) 6€

ENTRÉES :

- Terrine de foie gras « maison » 60€/kg

- Saumon fumé « maison » 1200g 35€/kg

- Escargots de Bourgogne au beurre d'ail 8€

VIANDES :

- Poulet de Bresse aux queues de morilles 10€

- Pavé de cerf sauce grand veneur 10€

MENU À 28,00€

AMUSE BOUCHE

Mini burger sandre fumé à l'aneth

ENTRÉE :

Foie gras aux 3 saveurs
- Marbré de foie gras et homard
- Foie gras, lamelle de magret d'oie fumé
- Foie gras, mini poire chocolatée

PLAT :

Queue de lotte lardé, brochette de St Jacques aux agrumes, jus brun aux champignons du pays

DESSERTS :

Jour et nuit aux griottines, crème anglaise pistache

OU

Miroir vanille aux fruits des bois au coulis de fruits rouges.



Pour toute modification ou renseignement, contactez le chef au : 03 85 48 08 34

