

La Carte

Pressée de Foie Gras de canard ,
gelée au vin chaud et chutney d'agrumes, pain d'épices toasté 24 €

Saumon fumé par nos soins, tartare d'avocat au citron vert, confit de tomate 22 €

Morilles au crémeux de Langres, gnocchis de patate douce 30 €

* Œuf mollet, sabayon à la truffe noire, mousse de lait à la noisette 22€

Les Huîtres de Marennes nature les 6 : 15€ les 9 : 22€ les 12 : 28€



Assortiment de Samossas aux légumes, salade d'hiver 16€



Noix de Saint-Jacques juste saisies
aux fruits de la passion, céleri branche confit 28 €

*Sole Meunière, au citron-caviar, petits légumes 29 €



Tartelette feuilletée aux légumes de saison, coulis de cresson 16 €



*Tournedos Rossini,
réduction de jus de queue de boeuf au caramel de truffe 40 €

Foie Gras de Canard Chaud au kumquat confit,
tarte tatin aux épices 26 €

Pigeon cuit sur l'Os, parmentier d'abattis,
réduction de Bourgogne rouge 29 €

Ris de Veau poêlés, jus réduit aux carottes et aux girolles 25 €