

La Carte

Pressée de Foie Gras de canard ,
déclinaison de cassis, toast de pain aux céréales 24 €

Saumon fumé par nos soins, chutney tomate-ananas, blinis aux algues 22 €

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

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



Cannelloni d'épinards et fromage de chèvre frais, vinaigrette aux herbes 16€



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

*Sole Meunière, au citron vert, petits légumes 29 €



Tartelette feuilletée aux légumes de saison, coulis d'herbes 16 €

Demie-Queue de Langouste rôtie, jus aux épices, ravioles de légumes 34 €



*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, aux champignons de saison, jus corsé 25 €

Le Plateau de Fromages affinés 9 €