

La Carte

Pressée de Foie Gras de canard,
panée en chapelure, compotée de poire à la badiane 24 €

Saumon fumé par nos soins, guacamole d'avocat au gingembre, 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€

Assortiment de Samossas aux légumes et maki 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 €