

La Carte du Chef

Entrées

- Le Radis Daïkon et la Granny Smith en chaud froid comme une rémoulade aux feuilles de shiso et à la truffe** 23€
Daïkon radish and granny smith hot and cold like a remoulade with shiso leaves and truffe
- Risotto de petit épeautre à la truffe de bourgogne, escargot en ragout et citron confit** 24€
Spelt risotto with Burgundy truffle, escargot ragout and confit lemon
- L'œuf bio en deux cuissons, crème anglaise au vin rouge, champignons braisés et poitrine fumée maison aux pickles d'oignons** 18€
The organic egg with two cooking methods, red wine custard, braised mushrooms and house-smoked bacon with pickled onions
- Le foie gras du Sud-Ouest confit au sel et aromates, déclinaison de clémentine Corse et crosnes fondants, dacquoise à la noisette** 29€
Foie gras from the Southwest seasoned with salt and herbs, a variation of Corsican clementine and fondant crosnes, hazelnut dacquoise

Plats

- Suprême de pintade Label Rouge farci à la châtaigne et à la truffe d'hiver, Salsifis braisés et main de Boudha au jus corsé** 39€
*Label Rouge guinea fowl supreme stuffed with chestnut and winter truffle
Braised salsify and Boudha hand with strong juice*
- Le pagre de ligne cuit fondant en émulsion de beurre noisette, pommes de terre confites au fumet, poivrades et mini légumes de saison glacés** 43€
Sea bream cooked tender in brown butter emulsion Potatoes confit with fumet, peppers and mini glazed seasonal vegetables
- Le ris de veau rôti à la verveine, mille-feuille de betterave au saké, panais et figues du jardin** 42€
Roasted sweetbread with verbena, beetroot millefeuilles with sake, parsnip and figs from the Chef's garden
- Cucurbitacées déclinées aux herbes iodées, Kacha, graines de courge et citron en émulsion de lait ribot** 27€
Cucurbits available with iodized herbs, Kacha (buckwheat), pumpkin seeds and lemon in buttermilk emulsion

Fromages

- Chariot de fromages de nos régions et ses condiments** 14€
Trolley of cheeses from our regions and its condiments

Desserts

- Galets de mousse au chocolat oqo 73%, orangettes confites, mousse au Grand Marnier et crêpes Suzette** 13€
73% OQO chocolate mousse pebbles, candied orangettes, Grand Marnier mousse and Crêpes Suzette
- Clafoutis façon nonette aux griottes confites, crème légère façon vin chaud des Hautes Côtes de Nuits** 11€
Nonette-style clafoutis with candied morello cherries, light cream like Hautes Côtes de Nuits mulled wine
- Le tiramisu au café et chocolat Dulcey, revisité façon « La Gentilhommière », glace latte macchiato et son gel d'arabica** 13€
Dulcey coffee and chocolate tiramisu, revisited La Gentilhommière, latte macchiato ice cream arabica gel
- Palet chocolat et framboise** 14€
Chocolate and raspberry palet

Toutes nos viandes sont d'origine France,
En cas d'allergènes, merci de nous communiquer en début de repas