

La Carte du Chef

Entrées

Oeufs 63°C en émulsion d'Epoisses et épices, fruits d'automne rafraîchis au citron vert <i>63 c egg with epoisses emulsion and spices, autumn fruits with lime zest</i>	22€
Risotto de petit épeautre à la truffe de bourgogne, escargot en ragoût et citron confit <i>Spelt risotto with Burgundy truffle, escargot ragout and confit lemon</i>	24€
Le Rouget confit en papillon, polychromes de betteraves et radis cuits et crus, aioli et mayonnaise aux herbes <i>Butterflied red mullet confit, polychrome of beets and radishes, cooked and raw, aioli and herb mayonnaise</i>	23€
Foie gras confit au sel et aromates, déclinaison d'artichauts et Morteau <i>Salt-cured foie gras with herbs and spices, artichoke variations and morteau sausage</i>	29€

Plats

Quasi de veau braisé comme une blanquette, risotto de riz japonais aux agrumes <i>Braised veal rump blanquette-style, japanese rice citrus risotto</i>	39€
Aiguillettes de St-Pierre rôties à la sauce diable, gnocchis de châtaignes, scorsonères et patates douces caramélisées <i>Roasted john dory fillets with diable sauce, chestnut gnocchi, caramelised scorzonera and sweet potatoes</i>	43€
Joue de bœuf braisée à la lie de Pinot Noir, purée de coing et panais, petits légumes d'un bourguignon <i>Braised beef cheek in Pinot Noir lees, quince and parsnip purée, garnished with classic Bourguignon vegetables</i>	40€
Mini courge aux légumes de saison et son émulsion aux algues <i>Mini squash filled with seasonal vegetables and a seaweed emulsion</i>	26€

Fromages

Chariot de fromages de nos régions et ses condiments <i>Trolley of cheeses from our regions and its condiments</i>	14€
--	-----

Desserts

Profiterole au chocolat grand cru Valrhona et glace vanille bourbon <i>Chocolate grand cru Valrhona profiterole with bourbon vanilla ice cream</i>	14€
Le Saint-Honoré revisité à la noix de cajou <i>Revisited saint-honoré with cashew nuts</i>	15€
Entremet ananas passion, pain de Gênes coco, gel fruit de la passion <i>Pineapple-passion fruit entremet, coconut pain de Gênes, passion fruit gel</i>	13€
Mont blanc poire pochée, butternut et pain d'épices <i>Mont blanc with poached pear, butternut and gingerbread</i>	14€

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