

La Carte du Chef

Entrées

Risotto de petit épeautre à la truffe, ragoût d'escargots au citron sel <i>Spelt risotto with truffle, snails stew with lemon salt</i>	24€
Feuille à feuille de foie gras à l'andouille de Guémené, choux frisé et glace à la liqueur de sapin <i>Layered foie gras with andouille de Guémené, kale, and pine liqueur ice cream</i>	29€
La traditionnelle soupe de poisson et sa rouille <i>Traditional fish soup with rouille</i>	26€
L'œuf bio 63°C, garniture d'un potage cultivateur et lard fumé maison <i>Organic egg 63°C, garden vegetable soup garnish and house-smoked bacon</i>	19€

Plats

Le pigeon royal en deux cuissons au sarrazin, céleri façon barigoule au charbon végétal et gnocchi à la chlorophylle <i>Royal pigeon cooked two ways with buckwheat, barigoule-style celery with activated charcoal, and chlorophyll gnocchi</i>	40€
Le mulot noir vapeur iodé et son tartare aigre, rouille de choux fleur rôti, déclinaison de chou <i>Steamed black mullet with tangy tartare, roasted cauliflower rouille, and a medley of cabbage</i>	39€
Tagliolini à la tomate et pistou au basilic <i>Tagliolini with tomato and basil pistou</i>	26€
Paleron de bœuf Angus rôti au beurre, betterave et endives au carvi de France <i>Roast angus beef shoulder with butter, beetroot and endives with french caraway</i>	43€

Fromages

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

Desserts

Tatin de pommes au pain de mie sarrazin, sorbet fromage blanc et tonka <i>Apple tatin with buckwheat sandwich bread, fromage blanc and tonka bean sorbet</i>	12€
Dans l'idée d'une profiterole au chocolat, noisette et caramel <i>Inspired by a profiterole with chocolate, hazelnut and caramel</i>	15€
Charlotte à la betterave rouge, hibiscus, émulsion orange sanguine et poivre Tchuli <i>Red beet charlotte with hibiscus, blood orange emulsion and tchuli pepper</i>	14€
Le cycle des Abeilles de La Vouge, curd au safran de Recey-Sur-Ource et combawa, glace à l'hydromel <i>The Bee Cycle from La vouge, saffron curd from Recey-Sur-Ource and combava, mead ice cream</i>	13€



Notre suggestion : un verre de liqueur d'hydromel en parfaite harmonie avec les notes de miel pour accompagner ce dessert. 10€

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