La Carte du Chef

Entrées

Risotto de petit épeautre à la truffe, ragoût d'escargots au citron sel
24€

Foie gras confit au sel, figues, girolles et chocolat noir Oqo
31€

Vol au vent sot-l'y-laisse, vin jaune, chanterelles
27€

Plats

Lapin à la cabrache, pommes de terre, betteraves et harissa
37€

Lieu noir de ligne, panais, kaki, café et patisson
39€

Cèpes, courges, clémentines
31€

Fromages

Chariot de fromages de nos régions et ses condiments
Selon votre envie :
• Sélection de 3 variétés de fromages : 9 €
• Sélection de 5 variétés de fromages : 14 €

Desserts

Orozea, panais, vanille et coing
12€

Soufflé chocolat grand cru Tulakalum, sorbet cassis et Irish chocolate
16€

Le cycle des Abeilles de La Vouge,
curd au safran de Recey-Sur-Ource et combawa, glace à l'hydromel
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
En cas d'allergènes, merci de nous le communiquer en début de repas