

Menu à 49 Euros

La Mise en bouche

* * *

Saumon Fumé au Château

Emulsion d'Algues et Dentelle de Curry 

Ou

Méli-mélo de Légumes

Râble de Lapereau fermier en gelée

Sauce de Raifort 

* * *

L'agneau du Quercy comme un Navarin

Légumes du Printemps 

Ou

Médailillon de Veau fermier rôti

Sauce au Romarin du Potager 

Ou

Filet de Daurade Royale de nos côtes

Sauce safranée, légumes du moment 

* * *

L'Assiette de Fromages

De Franche-Comté et de Bourgogne 

Ou

Cocktail de sorbets maison 

Ou

Clafouti de Rhubarbe

Sorbet Verveine, Tuile au Miel 

Ou

Tarte au Citron et sa Meringue 

Menu à 75 euros

La Mise en bouche

* * *

Foie gras frais maison

Et son Caramel de Macvin 

Ou

Asperges Blanches de France

Magret de Canard fumé au Château

Pesto de Pissenlit 

Ou

Flan d'Escargots de Bourgogne

Aux légumes rôtis

Crème d'Epoisses à l'Ail Noir

* * *

Carré d'Agneau du Quercy

Artichaut Violet doré au Comté vieux,
Fèves fraîches, Son jus réduit au Thym 

Ou

Filet de Charolais 

Gâteau de pomme de terre au Comté Vieux

Sauce aux Morilles

(Supplément 10 euros)

Ou

Filets de Rouget Barbet Juste saisis

Sauce Vierge, Polenta à la Salicorne

Tombée d'Epinards frais 

Ou

Le Homard « Pattes Bleues »

Entier décortiqué

Sauce Estragon, Topinambour 

(Supplément 20 euros)

* * *

L'Assiette de Fromages

De Franche-Comté et de Bourgogne 

* * *

Le pré-dessert

* * *

Ganache de chocolat

Parfait glacé à l'Absinthe 

Ou

Nougat Glacé au Kirsch de Fougerolles

Palets croquants, Griottines 

Ou

Les Fraises de France, Crémeux de Citron

Gingembre confit

Pain d'épices de Bourgogne 

Chers Clientes et clients,

Chaque jour, notre Chef et son Equipe épluchent, coupent, émincent, écaillent, désossent, poêlent, rôtiennent, mijotent, assaisonnent, tout ceci à partir de produits bruts, frais, et pour la majorité d'origine locale voire cultivés par nous-mêmes.

Tous nos plats sont faits maison

à partir de produits frais et bruts

 Spécialité maison et/ou plat réalisé avec des produits de notre région

 Toutes nos viandes sont d'origine France

 Toutes nos Volailles sont élevées en ferme