

La Carte

Euros

Les Entrées

Foie gras frais maison et son Caramel de Macvin	22
Asperges et fragments de foie gras maison, En duo, Sauce à l'Huile de Truffe noire	24
Saint-Jacques de nos côtes, Calicorne en Aspic, Lit de Petit Epeautre, Sauce façon Cocktail	24
Flan tiède d'Escargots, Sauce Meurette, Protéon de Gaude à l'Ail noir	22
Lapereau en gelée, Carotte en condiment et sa vinaigrette	18
Perche de Vivaneau, Lentilles corail de Presancey A la pulpe de Riment de chez nous	18
Saumon Bomlo fumé au Château, Emulsion d'Algues, Tuile de Curry	18

Les Poissons & Crustacés

Filet de Bar de nos Côtes, Dentelle au Comté vieux, Sarasin grillé, Sauce Oseille	25
Emincé de Filet d'Esturgeon de Neuvic cuit minute, Riz Noir, Sauce au Safran de Talazouine	32
Homard « Pattes Bleues » Entier décortiqué, Sauce Estragon, Topinambours	52

Les Viandes

Pièce de Pintade fermière farcie Sauce aux Olives et Romarin du Potager Légumes du Moment	25
Navarin d'Agneau fermier et ses Légumes du moment	25
Paille fermière farcie rôtie, Jus à la truffe de Bourgogne, Pommes rattes au four	32
Le Carré d'Agneau fermier rôti, son jus corsé au Thym frais, Fèves, Artichaut Violet gratiné au Comté Vieux	35
Filet de Bœuf Charolais aux Morilles Sauvages, Pomme de terre au Comté	42

L'Assiette de Fromages d'ici et d'ailleurs affinés à partir de 11

Les Desserts

Plafouti de Quetsches du Verger, Sorbet Verveine, Tuile au Miel de Haute-Saône	11
Tarte au Citron et sa Meringue	11
Ratatouille de Fruits Frais aux épices douces, Chapeau de meringue	11
Feuillantine de Fraises Pléry, Crème de Poivron rouge Gingembre confit	14
Ganache de chocolat et son parfait à l'Absinthe	14
Hougat glacé au Kirsch de Fougerolles, Palets croquants, Griottes de Fougerolles	14

