La Carte

Euros

Les Entrées

Foie gras frais maison et son Caramel de Macvin 22
Duo d'Asperges Vertes et Blanches, Magret fumé et séché au Château, Vinaigrette orangée 22
Flan d'Escargots de Bourgogne aux légumes rôtis, Crème d'Epoisses à l'Ail Noir 22
Méli-mélo de Légumes , Râble de Lapreau en gelée, Sauce de Raifort 18
Saumon fumé au Château, Emulsion d'Algues, Dentelle de Curry 18

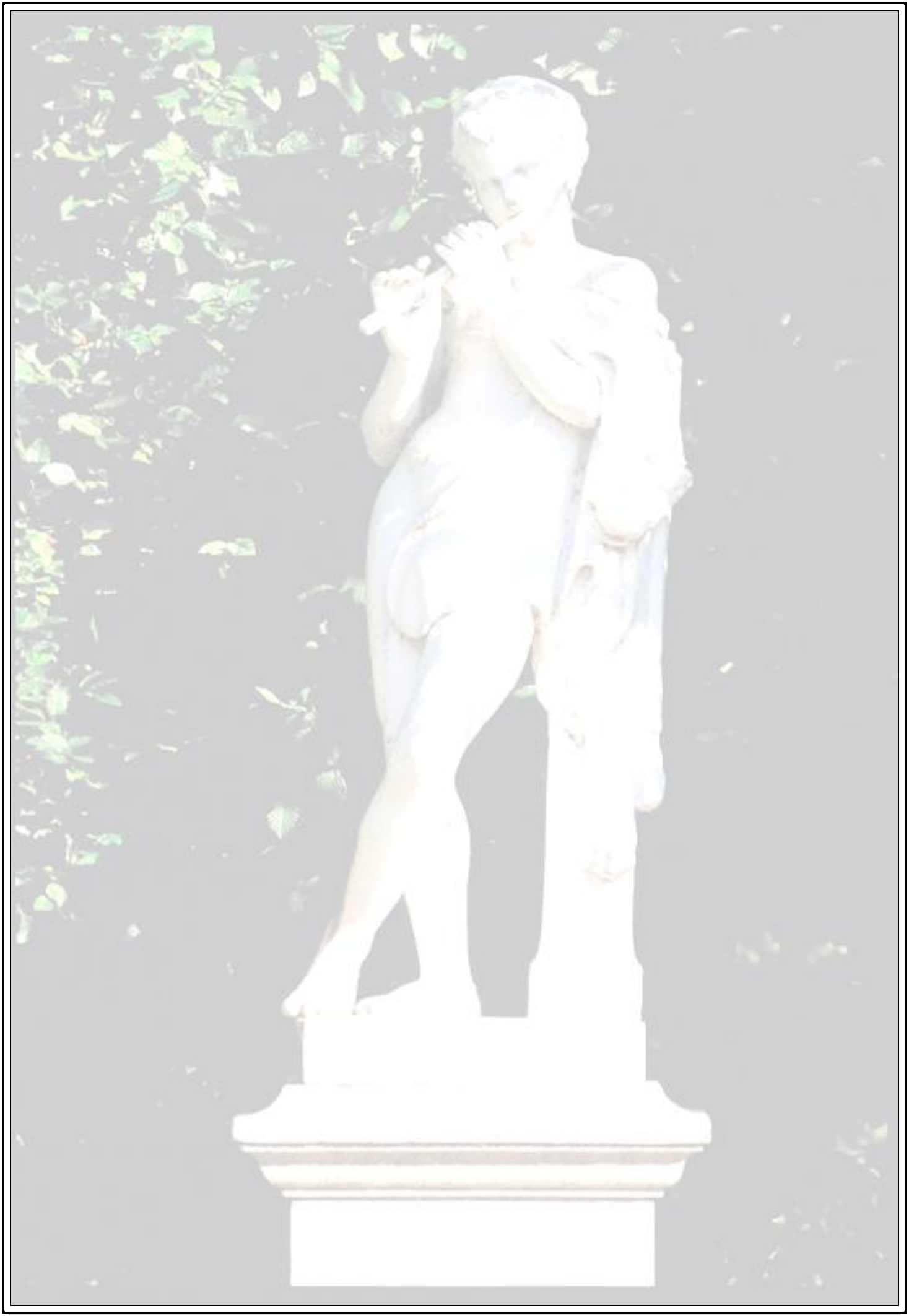
Les Poissons & Crustacés

Filet de Daurade Royale de nos Côtes Rôti, Sauce Safranée, légumes du moment 25
Filets de Rouget Barbet Juste saisis, Sauce Vierge, Polenta Epicée 32
Le Homard « Pattes Bleues » entier décortiqué, Sauce Estragon, Artichaut camus 52

Les Viandes

Médaillon de Veau Fermier rôti, Sauce au Romarin du Potager 25
La Caille fermière rôtie désossée et farcie, Jus à la truffe d'été, Pommes rattes au four 32
L'Agneau du Quercy comme un Navarin, Légumes du Moment 25
Filet d'Agneau de Lait du Quercy, Artichaut Violet doré au Comté vieux
Fèves fraîches, son jus réduit au Thym 32
Escalopes de Cœur de Ris de Veau dorées aux amandes,
Couronne de Belle de Fontenay gratinée, Sauce au Porto 40
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

Clafouti de Rhubarbe, Sorbet Verveine, Tuile au Miel de Haute-Saône 11
Cocktail de sorbets maison 11
Tarte au Citron et sa Meringue 11
Ganache de chocolat et son parfait à l'Absinthe 14
Les Fraises de France, Crémeux au Gigembre confit, Pain d'Epices de Bourgogne 14
Nougat glacé au Kirsch de Fougerolles, Palets croquants, Griotines de Fougerolles 14