

La Carte

Euros

Les Entrées

Foie gras frais maison et son Caramel de Macrin	22
L'Artichaut Camus et fragments de foie gras maison, Sauce à l'Huile de Truffe noire	24
Duo de Saint-Jacques et Filet de Rouget Barbet de nos côtes, Salicorne en Aspic, Lit de Petit Epeautre, Sauce façon Cocktail	24
Terrine de Lièvre Maison, Nos Condiments de l'Automne	22
Lapereau en gelée, Salade de Pleurotes de Volon à la Moutarde ancienne	18
Periche de Dorade Sébatse, Lentilles corail de Fresancey A la pulpe de Piment 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 Estragon	25
Filet d'Esturgeon de Neuvic cuit minute, Riz Noir, Sauce façon Meurette	32
Homard « Pattes Bleues » Entier décortiqué, Sauce Estragon,	52

Les Viandes

Pièce de Pintade fermière farcie Sauce aux Olives et Romarin du Potager Légumes du Moment	25
Sauté de Sanglier comme une Carbonade, Trompettes des Morts et Petits Légumes	25
Paille fermière farcie rôtie, Jus à la truffe de Bourgogne, Pommes rattes au four	32
Lavé de Cerf dans le filet, Girolles en Persillade, Polenta aux Epices Sauce façon Grand-Veneur	35
Le Ris de Veau poêlé, Jus corsé au Savagnin, Couronne de Pommes de Terre	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 de notre Verger, Prémieux glacé à la Verveine	11
La Pomme de chez nous rôtie, Vin chaud comme à Noël	11
Cocktail de Sorbets Maison	11
Les Figues fraîches en deux façons En Coque chocolat et Pouls de Coco, En Pâtissière Au Cassis de Bourgogne	14
Ganache de chocolat et son parfait à l'Absinthe	14
Hougat glacé au Kirsch de Fougerolles, Palets croquants, Griottes de Fougerolles	14

