

## *Pour débuter*

Œuf confit de Morgan Louche et escargots de Bourgogne, tombée de chanterelles au vinaigre balsamique, bouillon d'ail doux	32€
Ombre Chevalier Cévenol confit à la pancetta, contisé de cerfeuil musqué, coulis de bourrache	38€
Ecrevisses pattes rouges et laitue celtuce, fine gelée de carapaces et quelques raisins en pickles	38€

## *En direct des quais*

Pavée de grosse daurade Royale, courge spaghetti et scorsonère au fenouil bronzé et pistache émulsion de fumet	42€
Sandre de pays, gnocchis de pomme Amandine, choux rouges en textures	43€
L'huître « zéro » en dentelle de bourgeons de cassis, poireaux des sables du Bec d'Allier, Sauce vigneronne	40€

## *Le fruit de nos terroirs*

Chartreuse de perdreaux au foie gras, céleris de l'ami Arnaud braisé entier Consommé comme un pot-au-feu	servi pour 2 personnes	80€
Volaille de Bresse en écailles de cèpes, panais et châtaignes au jus		40€
Carré et noisette de chevreuil rôtis, endive cuisinée à l'orange et navet de Kyoto farci d'épaule confite		45€

## *Frais et affinés*

Époisses Berthaut léger et entier, croustille de pain et chutney de Créances	12€
Comté fruité de la maison Hess, gelée de vin à la vanille 'Mada', chantilly de moutarde	12€
Faisselle traditionnelle de la ferme du Hameau selon vos goûts : salée ou sucrée, crème du Hameau, confitures, miel du Rucher de Corbeton	7€

## *Pour finir*

Chocolat Mahoé de l'île de Grenade, pure origine crémeux et sorbet chocolat, croustillant de sésame	18€
Pommes Granny Smith et romarin, crème légère à la vanille de Madagascar, sorbet	17€
Meringue soufflée, coings de Chassagne pochés et sorbet, marrons/passion en texture	17€
Assortiment de glaces et sorbets du moment	13€