

Pour débuter

Compression de foie gras de Vendée aux pains d'épices et cassis de Bourgogne	38€
Saint Jacques et couteaux d'Audierne, topinambour noisette en escabèche, crème de topinambour	38€

En direct des quais

Brochet de Saône en évocation d'une quenelle croustillante, Nantua légère au vin rouge, condiment de choux rouges	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

Filet de Bœuf Angus rôti et paleron longuement braisé, carotte confite à la semoule d'ail	42€
---	-----

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 Mohoé de l'île de Grenade, pure origine crémeux et sorbet chocolat, croustillant de sésame	18€
Comme une tarte pistache, oranges sanguines et pamplemousses, crème légère citron, sorbet	17€
Transparence d'ananas poché au poivre de verveine, crêpes caramélisées à la passion, glace vanille, raisin et fine de Bourgogne	17€
Assortiment de glaces et sorbets du moment	13€

Prix net et service compris