

PREMIER CRU MENU : 48.00€
1 Entrée + 1 Poisson OU 1 Viande + 1 Dessert

GRAND CRU MENU : 59.00€
1 Entrée + 1 Poisson + 1 Viande + 1 Dessert

Planchette de Gambas - 24 euros
Houmous de Maïs, Graines de Grenade, Poivre Vert et Grosses Câpres,
Pétales de Crêpes au Curry, Mayonnaise cressonnière

Ou

« Mezzé » de Pointes d'Asperges Vertes- 24 euros
Mi-cuit de Saumon Moelleux Crèmeux de caillé de Chèvre Frais,
Vinaigrette à la Fleur de Cerisier, Surprise de Betteraves

Ou

Risotto à la Truffe de Bourgogne - 25 euros
Riz Carnaroli lié au Parmesan Jeune, Râpée de Truffes d'Eté et Jus de Veau
(Tuber UNCINATUM)

.....
Escalopines de Lotte Grillées - 27 euros
Etuvée de Champignons "ERINJI", Bouillon Coco aux Herbes Fines, Crumble au Saté

Ou

Pavé de Cabillaud rôti sur Peau- 26 euros
Mousseline Dubarry, Vierge de Cerfeuil, Estragon et Poivre Rose, Poudre d'Olive Noire

Ou

Dos de Lieu Laqué au Caramel de Crustacé- 25 euros
Artichauts Poivrade en Bérigoule, Basilic frit, Concassé de Tomate

.....
Tournedos d'Epaule de Porcelet à la Truffe de Bourgogne - 26 euros
Epaule confite toute une nuit,
Purée Paysanne au Beurre de Bresse, Crème de Morilles
(Tuber UNCINATUM)

Ou

Suprême de Volaille Jaune en Tarte Fine- 25 euros
Tombée d'Epinard et Concassé de Tomates, "Vinaigrette" Italienne aux Câpres,
Olives Taggiasche et Basilic

Ou

Cannelloni de Ris de Veau
aux Pistaches et Trompettes - 27 euros
Embeurrée d'Herbes amères, Petit Jus grassouillet

.....
Dôme Poire Coco et Cranberry - 12.00€
Poires Confites à la façon d'une Tatin, la Coco croustillante, en Crème Glacée et en Emulsion,
Demi-Sphère de Meringue Suisse

Ou

Chocolat Truffes et Noisettes -12.00€
Ganache et Streussel au Chocolat Noir MANGARO, des Noisettes en Chantilly et Caramélisées, Rapée de
Truffes de Bourgogne
(Tuber UNCINATUM)

Ou

Roll Cake Pistache et Linzer -12.00€
Biscuit Moelleux et Crème Légère à la Vanille de Madagascar, Pate de Framboises avec les Pépins
Emulsion au Coulis de Fraises des Bois

NOS SUGGESTIONS DE BOUCHE A OREILLES...

MENU DE NOS VILLAGES BOURGUIGNONS

(1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert = 35.00€)
(1 Entrée + 2ème Entrée + 1 Plat + 1 Dessert = 45.00€)

Les 6 Escargots de Bourgogne
Beurre d'Ail anisé
En coquille

Ou/Et

Oeuf de Meurette à la Crème d'Epoisses
Affinée au Marc de Bourgogne
Croûtons de Pain d'Epices et Compotée d'Oignons

.....
Boeuf Bourguignon Tradition
Joue de Boeuf confite au Pinot Noir
Bonbons de Polenta

.....
Tarte au Chocolat Noir "Intense"
Sorbet Cassis et Poudre de Spéculos



Nos bons Fromage de Bourgogne et d'Ailleurs...
Sélection de la Maison DELINà Gilly les Citeaux
A discrétion 13.00€

MENU BAMBINO

Pour les Enfants jusqu'à 12 ans

Croque-Monsieur à la Vache qui Rit

Steack Hâché à Cheval
Frites ou Purée Mousseline (Presque comme Maman)

ou

Papillote de Possons
Petits Légumes

Glace aux Smarties

Tous nos plats sont élaborés Maison.
Nos viands et poissons sont certifiés et principalement
issus d'Appellation d'origine contrôlée.
Soucieux de vous apporter la meilleure prestations,
veuillez nous pardonner
si l'un de nos produits venait à manquer.