

## MENU PREMIER CRU : 48.00€

1 entrée + 1 poisson **ou** 1 viande + 1 dessert

## MENU GRAND CRU : 59.00€

1 entrée + 1 poisson + 1 viande + 1 dessert

Huitres précieuses à la Crème de Lutèce et Caviar HARENGA - 25 euros

Emulsion de Champignons de Paris à l'Huile de Noisette

Huitres n° 2 de chez Mr Sorlut, pochées

(Caviar de Hareng)

Ou

Foie Gras de Canard mi-cuit « en entier » - 26 euros

Salade de Lentilles à l'Huile de Noix

Poires marinées et Toasts briochés

Ou

Œufs de Gambas - 25 euros

Panna Cotta de Bisque des Carcasses

Brunoise de gambas et Petits Légumes en fine Gelée

Mousseline au Parfum de Yuzu

\*\*\*\*\*

Tarte fine de Poisson bleu au Beurre de Champagne - 24 euros

Tombée de Jeunes Pousses d'Épinard et Concassé de Tomates

Ciboulette et Piment d'Espelette

Ou

Pavé de Lieu rôti doucement et laqué au Soja fumé - 25 euros

Bouillon à l'Huile d'Olive et Mousseline de Pois

Menthe et Poivre Cuméo

Ou

Noix de Saint Jacques en ESTOCAFICADA - 27 euros

Consommé de Bonite fumée

Oignons confits Pétales d'Ail Cubes de Tomate et de Charlotte

Olives du Pays Niçois

\*\*\*\*\*

Tournedos « Rossinuits » - 27 euros

Joue et Queue de Bœuf confites toute une Nuit

Escalope de Foie Gras chaud

Soubise d'Artichaut et Réduction de Vin rouge bien corsé

Ou

Filet de Pigeon « Matignon » - 27 euros

Truffe mousseuse et Champignons ERINJI rôtis au Beurre d'Herbes

Cromesquis des Pattes et des Abatis

Ou

Mignon de Veau - 27 euros

Galette de Pois Chiche au Citron confit

Sauce vierge à la Sicilienne, Câpres Capucin, Olives Taggiasches et Graines de Grenade

\*\*\*\*\*

Le Coing de Flavigny au Pain d'Épices - 12 euros

L'Anis en Panna Cotta en Crumble et en Crème glacée

Le Coing (de la Propriété) confit en Marmelade

Le Pain d'Épices en petits Cubes croustillants

Ou

Le Quadrifile exotique - 12 euros

Crèmeux à la Baba, e, Chantilly Mangue, Biscuit Cacao

Tuile d'Ananas et Perles de Rhum Brun

Ou

Financier aux Pignons de Pin torréfiés - 12 euros

Crème glacée et Chantilly aux Graines de Sésame

Caramel laitier au Beurre salé, Suprém de Clémentines

## NOS SUGGESTIONS de BOUCHE à OREILLES ....

### MENU DE NOS VILLAGES BOURGUIGNONS

Selon vos Envies et votre Gourmandise...

(1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert = 35.00€)  
(1 Entrée + 1 Plat + 2<sup>ème</sup> Plat + 1 Dessert = 45.00€)

Les 6 Escargots de Bourgogne

En Coquille, Beurre d'Ail anisé

Et/ou

Œuf en Meurette à la Crème d'Époisses

Affinée au Marc de Bourgogne

Croûtons de Pain d'Épices

Compotée d'Oignons

\*\*\*

Sabodet des Vignerons braisé au Vin rouge

Garniture Grand-mère

Gaufre de Pommes de Terre aux Herbes

\*\*\*

Succès Café

Mousse de Café et Eclats de Noix

Biscuit Daquoise, Anglaise au Café blanc



### MENU BAMBINO 17 euros

Pour les Enfants jusqu'à 12 ans

Croque-Monsieur à la Vache qui rit

\*\*\*

Steak haché à Cheval

Frites ou Purée Mousseline (presque comme Maman)

OU

Papillote de Poisson

Petits Légumes

\*\*\*

Glace aux Smarties

Tous nos plats sont élaborés Maison.

Nos viandes et poissons sont certifiés et principalement issus d'appellation d'origine contrôlée  
Soucieux de vous apporter la meilleure prestation, veuillez nous pardonner si l'un de nos produits venait  
à manquer