

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

.....
Huîtres Précieuses à la Crème de Lutèce et Caviar HARENGA - 25 euros

Emulsion de Champignons de Paris à l'huile de Noisettes
Huîtres n°2 de Chez Mr Sorlut, pochées
(Caviar de Hareng fumé)

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 Concassée 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 Coquilles St 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'Artichauts et Réduction de Vin Rouge bien corsé

Ou

Filet de Pigeon « Matignon » - 27 euros

Truffe moussense et Champignons ERINJI rôti 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 capucins, Olives Taggiasche et Graines de Grenade

.....
Le Coing de Flavigny au Pain d'Epices- 12 euros

L'Anis en Panna cotta, en Crumble et en Crème glacée
Le Coing (de la Propriété) confit et en Marmelade
Le Pain d'Epices en petits Cubes croustillants

Ou

Le Quadrifflé exotique - 12 euros

Crèmeux à la Banane, 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, Suprêmes de Clémentines

Nos Suggestions de bouche à oreilles ...

Menu de Nos Villages Bourguignons

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

.....
Les 6 Escargots de Bourgogne

Beurre d'Ail anisé
En Coquille

Ou/Et

Œuf en Meurette à la Crème d'Epoisses

Affinée au Marc de Bourgogne,
Croûtons à l'Ail et Compotée d'Oignons

.....
Sabodet des Vignerons braisé au Vin rouge

Garniture Grand Mère
Gaufre de Pommes de Terre aux Herbes

.....
Succès Café

Mousse au Café et Eclats de Noix
Biscuit Dacquoise, Anglaise au Café Blanc

.....
Nos bons Fromages de Bourgogne, et d'Ailleurs ...

Sélection de la Maison DELIN à Gilly les Cîteaux
A discrétion 13.00 euros

.....
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*

Tarifs en TTC – TVA 10 % et service inclus