

MENU PREMIER CRU : 49.00€

1 entrée + 1 poisson OU 1 viande + 1 dessert

MENU GRAND CRU : 59.00€

1 entrée + 1 poisson + 1 viande + 1 dessert

« Maki » de Magret de Canard fumé - 26 euros
Mousseline de Foie Gras
Crème de Soubise, Granny et Croûtons paille
Ou

Cannelloni blanc farci à la Rémoulade de Crabe - 26 euros
Feuille de Nori et Bisque de Homard glacée au parfum de Cognac
Ou

Pâté en croûte aux Filets de Cailles et Trompettes - 26 euros
« Mayonnaise » de Champignons de Paris émulsionnée à l'Huile de Noisette

Tarte fine au Poulpe confit - 24 euros
Tombée de Pousse d'Épinard aux Zestes d'Agrumes, concassée de Tomates au Basilic,
Beurre de Citron au Caviar de Hareng fumé
Ou

Dorade Rouge grillée sur Peau - 25 euros
Chou « Pain de Sucre » en Carbonara de Chorizo
Pesto, Févettes, Tomates, Câpres Capucins et Ciboulette
Ou

Pavé de Cabillaud façon « Black Cod » - 25 euros
Mini Aubergines, Carottes fane
Radis, Coriandre fraîche, Grenade et Condiments au Citron confit

Filet Mignon de Veau - 27 euros
Poêlée de Champignons ERINJI, Poireaux en Sifflet grillés
Jus Vadouvan et Béarnaise au Cerfeuil
Ou

Châteaubriand enroulé - 28 euros
De Bavette d'Aloyau de Bœuf Charolais laqué TERYAKI
Caviar de Petits Pois, Tuiles de Lard fumé
Ou

Gratin de Sot l'y Laisse - 25 euros
Mousseline d'Artichaut et Asperges vertes
Jus d'Ail noir, Tuiles sucrées-salées aux Amandes
(Volaille Label Rouge)

Couronne de Petits Fruits du Moment - 12 euros
Mascarpone battue à la Vanille de Madagascar
Pain de Gênes imbibé de Liqueur de Fraise des Bois
Ou

Hérisson Chocolat Framboise - 12 euros
Parfait glacé au Chocolat « Rubis »
Linzer, Coulis et Gelée de Framboises
Meringue Suisse
Ou

Trilogie Citronnée- 12 euros
Ganache et Sorbet au Citron jaune
Génoise au Citron vert
Streussel au Citron noir

MENU DE NOS VILLAGES BOURGUIGNONS

Selon vos Envies et votre Gourmandise...

(1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert = 37.00€)
(1 Entrée + 1 Plat + 2^{ème} Plat + 1 Dessert = 47.00€)

Les 6 Escargots de Bourgogne
En Coquille, Beurre d'Ail anisé

Et/ou

Terrine de Volaille façon Gaston Gérard
Chantilly à la Moutarde à l'Ancienne
Petite Salade

Bœuf Carotte revisité
Tournedos de Joue et Queue de Bœuf Confites au Vin rouge
Billes de Carottes caramélisées

Le Délice au Pain d'Épices
Tapioca au Cassis
Crumble aux Anis de Flavigny

Nos bons Fromages de Bourgogne et d'Ailleurs...
Sélection de la Maison DELIN à Gilly les Citeaux
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