



LES ENTRÉES FROIDES

Sardinettes briochées - Betteraves, concombres, granny smith, œuf de caille	15 €
Tourteau - Effiloché au zeste de gingembre, crémeux d'avocat, vinaigrette de mangues	18 €
Pata negra - Affinée 24 mois, paleta, roquette, gressins au sésame	25 €
Foie gras de canard - Mi-cuit en terrine, pain aux noix, chutney de figues	19 €
Charcuterie - Planche affinée par nos soins - <i>Petite ou Grande</i>	12 € 24 €
Saumon fumé d'Écosse - Sucrine, perles de pamplemousse, raifort à l'aneth	22 €

LES ENTRÉES CHAUDES

Velouté de potimarron - Eclats de châtaignes, crème fouettée	11 €
Mozzarella Burrata - Rôtie, au comté, crème de truffe noire, fleurs de courgettes	17 €
Foie gras de canard - Mini poireaux aux échalotes, marrons, crème de rhubarbe	24 €
Ravioles de langoustines - Émulsion iodée de crustacés	26 €
Escargots de Bourgogne - Au beurre persillé et ail rose - <i>Par 6 ou 12</i>	12 € 23 €

LES VIANDES

Tartare de bœuf	22 €
Condiment pickles, frites fraîches maison, salade verte	
Château filet de bœuf de 200 grammes	38 €
Purée de pommes charlottes aux brisures de truffes, jus périgourdin	
Poulet fermier jaune	26 €
Duxelles de champignons, rigatoni, crème de morilles	
Souris d'agneau façon tajine	35 €
Navets boule d'or, carottes, pommes château, jus glacé de pruneaux	
Côtes de bœuf de 1,2kg Black Angus pour 2 personnes	108 €
Pommes de terre confites, pousses de blettes & son jus poivre timut	

LES POISSONS

Coeur de saumon nacrée	25 €
Risotto de riz vénéré, Chou « Bok Choy », émulsion au lait de coco	
Pavé de thon rouge mi-cuit	29 €
Julienne de radis & poivrons au céleri, crème de vitelotte	
Belle sole entière de 500 grammes meunière ou grillée	49 €
Poêlée de légumes ou purée de pommes de terre, beurre noisette citronné	
Pavé de turbot grillé au thym	42 €
Carottes, petit pois, fèves, salsifis, sauce homardier	

La « Salade Patchwork »	22 €
Huile de noix, pousses de cresson, tofu, céleri, œuf mollet, parmesan, tomates, figues	

Plat du jour	19 €
La formule Affaires : Amuse bouche + Plat du jour + 1 verre de vin (15cl) ou demi eau	24 €

LES FROMAGES

Saint Nectaire fermier - Tête de Moine - Tomme du Jura à la fleur de montagne	12 €
--------------------------------------------------------------------------------------	------

LES DESSERTS

Le café gourmand - 3 verrines du moment, madeleine, financier amande	11 €
Moelleux au chocolat valrhona - Quenelle de Vanille turbinée maison	14 €
Brioche perdue - Poires caramélisées, glace au beurre salé, éclats de noix de pécan	14 €
Palet breton - Crème pâtissière aux éclats de pistache, framboises fraîches, gel de fruits rouges	14 €
Sorbets et glaces « Maison Berthillon » - 3 parfums au choix selon ardoise	15 €
La crème brûlée - Gousse de vanille, croquant de cassonade	12 €