



Menu du Midi *

62€

Voyage culinaire en 6 services
(pour l'ensemble de la table)

89€

Accords Mets & Vins / Accords Mets & Thés Grands

Jardins

3 services 32€

6 services 49€

ENTRÉES

CARRÉ DE VEAU BASSE TEMPERATURE 20€
Crème de carottes, petits pois au jus

TATIN D'ÉCHALOTES & CHAMPIGNONS 18€
Marmelade de champignons, siphon champagne, sorbet d'herbes

PLATS

FILET DE TURBOT, SAUCE MOUSSELINE 36€
Artichaut barigoule, salade de fenouil, croquette d'épinards locaux à la crème

FILET DE BOEUF 45€
Garniture sous bois, chou farci aux champignons, siphon de pomme de terre et ail

DESSERTS

FRAISE - CHAMPAGNE - SHISO 18€
Fraise marinée, sorbet fraise et shiso, biscuit joconde, gavotte, siphon champagne

CREPE SURPRISE 16€
Marmelade d'orange, sorbet orange cointreau, siphon cointreau, crêpe au beurre suzette

Sélection au verre :
Gevrey Chambertin, "Les Murots",
domaine Albert Bichot, 2021
25€



Menu du Midi *

62€

Voyage culinaire en 6 services
(pour l'ensemble de la table)

89€

Accords Mets & Vins / Accords Mets & Thés Grands

Jardins

3 services 32€

6 services 49€

ENTRÉES

CARRÉ DE VEAU BASSE TEMPERATURE 20€
Crème de carottes, petits pois au jus

TATIN D'ÉCHALOTES & CHAMPIGNONS 18€
Marmelade de champignons, siphon champagne, sorbet d'herbes

PLATS

FILET DE TURBOT, SAUCE MOUSSELINE 36€
Artichaut barigoule, salade de fenouil, croquette d'épinards locaux à la crème

FILET DE BOEUF 45€
Garniture sous bois, chou farci aux champignons, siphon de pomme de terre et ail

DESSERTS

FRAISE - CHAMPAGNE - SHISO 18€
Fraise marinée, sorbet fraise et shiso, biscuit joconde, gavotte, siphon champagne

CREPE SURPRISE 16€
Marmelade d'orange, sorbet orange cointreau, siphon cointreau, crêpe au beurre suzette

Sélection au verre :
Gevrey Chambertin, "Les Murots",
domaine Albert Bichot, 2021
25€