

La Carte

◆Les Entrées Froides et Chaudes

Le croustillant d'escargots » Bonvalot» au beurre d'ail, croûte aux champignons et jus au Savagnin	22.00
Le croque truffe de Bourgogne au jambon à l'os de la maison Chapuis	26.00
Le foie gras de canard mi cuit aux figues, Cornet chantilly et gingembre	25.00

◆Les poissons

L'aile de raie poêlée et grémolata, courge butternut, carottes et agrumes	27.50
Les noix de Saint Jacques Françaises rôties, risotto crémeux de pâtes Frégola Sarda, blettes et topinambour	34.50
Le homard Breton servi entier, riz vénéré, quelques légumes et bisque au Vin Jaune	44.50

◆Les Viandes

L'effilochée de cuisse de lièvre comme un Parmentier pomme, choux rouge confit, châtaignes et sauce aux baies roses	27.50
Le chou farci de filet de canard colvert et foie gras, lard de Colonatta et coing	35.50
Le filet de bœuf Charolais aux morilles, gnocchis de semoule et légumes du moment	37.50
Le filet de volaille de Bresse «Excellence Miéral» aux morilles et Vin Jaune, cuisse servie en cocotte galette d'herbes et maïs, et Aligot au Comté	39.00

◆ Les fromages

Notre sélection de fromages affinés servie à l'assiette et pain aux fruits secs	10.50
La faisselle de fromage blanc	6.00
Le Mont d'Or décliné en trois façons	12.50

◆ Les desserts à commander en début de repas

L'assortiment de glaces et sorbets maison	10.00
Le carré crémeux au chocolat Guanaja, poire sauvage pochée aux épices, pain de Gênes et sorbet poire	13.50
Le marron Corse en mousse, confit et façon Mont Blanc, streusel au cacao et glace à la vanille de Madagascar	15.00