

## **« Menu Plaisir »**

**à 53 €uros (entrée, plat, fromage et dessert)**

**à 66 €uros (3 plats parmi les 4 , fromage et dessert)**

Mise en bouche



Le foie gras de canard mi cuit aux figues  
cornet chantilly et gingembre

**OU**

Le croque truffe de Bourgogne au jambon à l'os de la maison Chapuis



Le chou farci de filet de canard colvert et foie gras  
lard de Colonatta et coing

**OU**

Les noix de Saint Jacques Françaises rôties  
risotto crémeux de pâtes Frégola Sarda, blettes et topinambour



Le Mont d'Or décliné en trois façons

**OU**

Notre sélection de fromages affinés  
servis à l'assiette et pain aux fruits secs



Le dessert au choix dans la carte  
**(à commander en début de repas)**

**« Menu Gourmand »**  
**à 42 €uros sans fromages**  
**à 47 €uros avec fromages**

Mise en bouche



La raviole d'escargots Bonvalot au beurre d'ail  
croûte aux champignons et jus au Savagnin



L'aile de Raie poêlée et grémolata, courge butternut  
carottes et agrumes

**OU**

L'effilochée de cuisse de lièvre comme un Parmentier  
pomme, choux rouge confit, châtaignes  
et sauce aux baies roses



Notre sélection de fromages affinés  
servis à l'assiette et pain aux fruits secs

**OU**

Le fromage blanc



Le carré crémeux au chocolat guanaja  
poire sauvage pochée aux épices  
pain de Gênes et sorbet poire

**« Menu Dégustation »**  
**à 78 €uros par personne**

**A partir de 2 personnes**

**Menu servi pour l'ensemble de la table**

**Dernière commande à 13h00 et à 20h00**

Mise en bouche



Pour votre grand plaisir laissez vous guider par le chef  
qui vous propose son menu en 6 services