

Menu

À partager

LES ARANCINI PETITS POIS & MOZZARELLA 10
Pesto

 **Arbois Chardonnay – Domaine de la Pinte 12 cl : 7.00€ 18cl : 10.00€**
Sa fraîcheur et ses notes délicatement beurrées accompagnent harmonieusement le fondant de la mozzarella et le caractère du pesto.

LES GAMBAS EN TEMPURA 12
Sauce sriracha épicée et sauce miso yuzu

 **Montagny 1er Cru – Aladame Stéphane 12 cl : 10.00€ 18cl : 16.00€**
Sa fraîcheur et sa minéralité équilibrent les saveurs épicées.

LE TATAKI DE THON SÉSAME & GINGEMBRE 12

 **Pernand–Vergelesses Les Combottes – Rapet 12 cl : 14.00€ 18cl : 22.00€**
Sa précision minérale et sa fraîcheur répondent avec élégance aux saveurs asiatiques.

L’AFFOGLIATA DES POUILLES 300G 15
Sauce vierge et focaccia maison

 **Saint–Romain Les 5 Climats – Alain Gras 12 cl : 12.00€ 18cl : 17.00€**
Un blanc vif et généreux qui met en valeur les saveurs méditerranéennes du plat.

Les entrées

LE FOIE GRAS DE CANARD ORIGINE FRANCE 19
Chutney de saison

 **Meursault Les Clous – Domaine de la Roche Aigüe 12 cl : 16.00€ 18cl : 24.00€**
Son ampleur et ses notes beurrées prolongent avec raffinement la richesse du foie gras.

LE CEVICHE DE DORADE ROYALE CITRONNÉE 12
Condiment de tomates rôties

 **Chablis – Passy Le Clou 12 cl : 7.00€ 18cl : 10.00€**
Une minéralité ciselée qui souligne la fraîcheur iodée et les agrumes du ceviche.

LA TOMATE CŒUR DE BŒUF SNACKÉE 12
Feta, fèves et petits pois

 **Saint–Romain Les 5 Climats – Alain Gras 12 cl : 12.00€ 18cl : 17.00€**
Un accord frais et gourmand qui accompagne la douceur des légumes de saison.

Les poissons

LE CABILLAUD RÔTI 26
Déclinaison de courgettes

 **Chablis – Passy Le Clou 12 cl : 7.00€ 18cl : 10.00€**
Sa pureté et sa vivacité révèlent toute la délicatesse du cabillaud.

LE POULPE GRILLÉ 29
Écrasé de pommes de terre à l’huile d’olive

 **Pernand–Vergelesses Les Combottes – Rapet 12 cl : 14.00€ 18cl : 22.00€**
Une belle structure qui accompagne les notes grillées et la richesse du plat.

LE FILET DE DORADE ROYALE GRILLÉE 24
Sauce vierge et riz noir vénéré

 **Arbois Chardonnay – Domaine de la Pinte 12 cl : 7.00€ 18cl : 10.00€**
Sa vivacité et sa belle longueur mettent en valeur les saveurs iodées.

Les viandes

LE SUPRÊME DE POULET FERMIER LABEL ROUGE 24
Jus thym romarin & citron, écrasé de pommes de terre à l’huile d’olive

 **Santenay Vieilles Vignes – Domaine Muzard 12 cl : 11.00€ 18cl : 16.00€**
Un Pinot Noir frais et fruité, parfait avec les herbes aromatiques.

LA TAGLIATA DE BŒUF 100% CÔTE D’OR 26
Condiment niçois, pommes grenailles
Supplément truffe d’été +8

 **Givry 1er Cru “Champ Lalot”, Sarrazin 12 cl : 12.00€ 18cl : 18.00€**
Ses arômes de fruits rouges et sa belle structure subliment la tendreté de la viande.

LE VITELLO TONNATO 24
Veau cuisson basse température, mayonnaise au thon, pickles, câpres, pommes grenailles

 **Pinot Noir “Septembre”, Delaunay 12 cl : 7.00€ 18cl : 10.00€**
Son fruit croquant et sa belle fraîcheur équilibrent la finesse du veau.

LE TOMAHAWK DE BŒUF* À PARTAGER. 1KG 95
Moutarde verte à l’estragon & moutarde au poivre vert de Madagascar, pommes grenailles

 **Gevrey–Chambertin Terres Blanches, Charlopin 12 cl : 18.00€ 18cl : 26.00€**
Puissant et élégant, il magnifie cette viande d'exception.

*Disponible uniquement les soirs en quantité limitée

Le végétal

LE RISOTTO D’ÉPEAUTRE, ARTICHAUTS ET TRUFFE D’ÉTÉ 24

 **Meursault Les Clous – Domaine de la Roche Aigüe 12 cl : 16.00€ 18cl : 24.00€**
Sa richesse et sa complexité soulignent avec élégance les arômes de truffe.



Les desserts

LE PAIN DE GÊNE AUX PÊCHES RÔTIES 11

Biscuit moelleux aux amandes, crème glacée maison aux gousses de vanille de Madagascar

COMME UNE PAVLOVA 13

Fruits rouges et crème à la vanille de Madagascar

LE CHEESECAKE CITRON VERT & NOIX DE COCO 11

LE MILLEFEUILLE CHOCOLAT & Caramel BEURRE SALÉ 13

LA COUPE GLACÉE “L’ABRICOT” 12

Sorbet abricot "Monts et côteaux du Lyonnais" et glace chocolat Guanaja, amandes effilées, abricots secs, Liqueur d’Abricot du Roulot

LA COUPE GLACÉE “ESPRIT CHOCOLAT D’ENFANCE” 10

Glace vanille à l’infusion de gousses de Madagascar et glace chocolat Guanaja, chouchou de cacahuètes et coulis de caramel maison



La carte des allergènes