Menu

À partager

LE CROQUE CHORIZO BELLOTA & BÉCHAMEL AU CHEDDAR 15

Pinot Noir « Septembre » – Delaunay 12 cl : 7.00€ 18cl : 10.00€
Son fruit croquant et sa fraîcheur équilibrent le fondant du cheddar et les notes fumées du chorizo.

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

Montagny 1er Cru – Stéphane Aladame 12 cl : 10.00€ 18cl : 16.00€
Sa vivacité et sa fraîcheur soulignent les notes épicées de la sriracha et les accents d'agrumes du miso yuzu.

LE TATAKI DE THON SOJA & GINGEMBRE 12

Saint-Romain Les 5 Climats – Alain Gras 12 cl : 12.00€ 18cl : 17.00€
Apporte du volume et une belle fraîcheur, souligne la finesse du thon et s'accorde harmonieusement avec le sésame.

LES SAMOUSSAS DE PETITS LÉGUMES & CURRY JAPONAIS 10

Saint-Romain Les 5 Climats – Alain Gras 12 cl : 12.00€ 18cl : 17.00€
Sa fraîcheur et son ampleur tempèrent les épices et révèlent la douceur des légumes.

Les entrées

LE FOIE GRAS DE CANARD ORIGINE FRANCE 19
Chutney de saison

Chassagne-Montrachet – Philippe Charlopin 12 cl : 20.00€ 18cl : 28.00€
Sa belle matière et sa fraîcheur accompagnent le fondant du foie gras et la douceur du chutney.

LE CEVICHE DE BAR 12
Crème de maïs, lait de coco & citron vert

Chablis – Passy Le Clou 12 cl : 7.00€ 18cl : 10.00€
Sa minéralité et sa vivacité révèlent la fraîcheur du bar et la délicatesse des agrumes.

LA RAVIOLE DE RICOTTA, FENOUIL & CITRON CONFIT 10
Bouillon de fenouil et aromates

Saint-Romain Les 5 Climats – Alain Gras 12 cl : 12.00€ 18cl : 17.00€
Sa fraîcheur accompagne la douceur de la ricotta et prolonge les notes anisées du fenouil.

Les poissons

LE FILET DE BAR À LA PLANCHA, ÉMULSION BEURRE BLANC 26
Risotto au parmesan, champignons de Paris & girolles

Chassagne-Montrachet – Philippe Charlopin 12 cl : 20.00€ 18cl : 28.00€
Sa matière généreuse et sa fraîcheur soulignent le crémeux du risotto et les notes délicates des girolles.

LE POULPE GRILLÉ 29
Purée de pommes de terre & légumes de saison

Pernand-Vergelesses Les Combottes – Rapet 12 cl : 14.00€ 18cl : 22.00€
Sa structure et sa fraîcheur accompagnent les notes grillées du poulpe et la douceur de la purée.

LE RISOTTO DE SAINT-JACQUES & GAMBAS BLACK TIGER 26

Montagny 1er Cru – Stéphane Aladame 12 cl : 10.00€ 18cl : 16.00€
Sa vivacité et sa finesse prolongent les saveurs iodées des coquillages et équilibrent le crémeux du risotto.

Les viandes

LE SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIER DE BOURGOGNE LABEL ROUGE 26
Sauce crustacés & queues d'écrevisses.
Purée de pommes de terre

Chassagne-Montrachet – Philippe Charlopin 12 cl : 20.00€ 18cl : 28.00€
Son ampleur et sa finesse accompagnent délicatement les saveurs des crustacés et la gourmandise de la sauce

L'EFFILOCHÉ DE BŒUF AUX MORILLES 26
Purée de pommes de terre

Fixin Crais de Chêne 2023 – Bernard Bouvier 12 cl : 14.00€ 18cl : 28.00€
Son caractère et sa structure accompagnent la tendreté du bœuf et la profondeur aromatique des morilles.

LE CORDON BLEU FAÇON MADAME 24
Veau cuisson basse température, Comté, jambon fumé du Haut-Doux. Sauce au vin jaune et pommes grenailles

Saint-Romain Les 5 Climats – Alain Gras 12cl : 12.00€ 18cl : 17.00€
Sa fraîcheur et sa belle matière équilibrent le fondant du Comté, les notes fumées du jambon et la richesse de la sauce.

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€
Profond et élégant, il répond à la puissance de la viande et à ses notes grillées.
***Disponible uniquement les soirs en quantité limitée**

Le végétal

LE CÉLERI CONFIT FAÇON WELLINGTON 22
Duxelle de champignons de Paris & morilles

Chassagne-Montrachet – Philippe Charlopin 12 cl : 20.00€ 18cl : 28.00€
Sa matière et sa complexité font écho aux saveurs boisées des champignons et à la profondeur des morilles.

L'ASSIETTE DE FROMAGES 12
Brillat-Savarin, Comté & Époisses
Marc de Bourgogne – Philippe Bouzereau 14.00€

Les desserts

LA TARTE AUX NOIX 12
Caramel beurre salé et glace chartreuse
Chartreuse Verte 55° 12.00€

COMME UN SABLÉ BRETON 11
Pommes confites beurre & caramel
Amaretto Disaronno 9.00€

LA PAVLOVA MADAME 13
Mousse chocolat blanc à la rose, déclinaisons de framboises, glace pistache de Sicile et meringue
Coupe de Champagne brut Perrier Jouët 15.00€

LE MILLEFEUILLE CHOCOLAT & CARAMEL BEURRE SALÉ 13
Cognac Martell VSOP 12.00€

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
Liqueur d'Abricot Roulot 25° 12.00€

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
Rhum Zacapa 14.00€

La carte des allergènes

