




## LA CARTE ENTRÉES

Terrine de Foie Gras mi-cuit IGP des Landes,  
comptée de Fraise et Rhubarbe au Poivre de Cassis.....26

Salade Printanière de Langoustines au Vinaigre de Calamansi et sel de Citron Noir.....26


Emincé d'Asperges Blanches des Sables en provenance des Landes,  
Œufs fermiers servis coulant et Sauce Carbonnara revisitée.....18

Escargots en persillade de la ferme Hélicicole de Fény  .....15€/6.....24€/12

Œufs plein air de la ferme du Pontot, servi coulant dans sa version Meurette .....17

Jambon Persillé artisanal de la Maison Sabatier « Médaille d'Or » .....15

## POISSONS


La truite de l'Aube laquée au Miel de Mr Cachot et à la violette  
Pulpe de Fèves et Artichaud .....  .....29


Médailon de Lotte à la Plancha,  
Crème à la Camomille, Déclinaison de Légumes perlés à l'huile Vierge bio de Cameline.....35

Filet de Bar sauvage doré sur peau,  
Velouté au Crémant rosé, Asperges vertes et gelée de fleur d'hibiscus.....37

Poisson retour du marché.....26

## VIANDES

 Burgui' Comtois | Primé au concours du meilleur burger de Bourgogne 2024 |  
Steak Bœuf Charolais, Saucisses de Montbéliard, Cîteaux, frites.....20

Ballotine de Volaille de Chevigny en Vallière,  
Truffe et crème de Brillat Savarin de la fromagerie Delin, Risotto Printanier  .....28

Agneau Cuit en deux façon, à la plancha et confit en Samossa,  
Pressé de légumes épicés, Jus Corsé aux Agrumes .....35

Côte de Veau Française,  
Jus réduit au Vinaigre de Cerises, Mousseline de Charlottes et Asperges Vertes +/-350 gr.....38

Bœuf Bourguignon Charolais,  
déclinaison de légumes de la ferme Dubois et Oignons grelots caramélisés .....26


## VÉGÉTARIENS

Risotto Arborio crémeux, Légumes printaniers perlés au l'huile bio de Cameline.....19

## FROMAGES & DESSERTS

Chariot de Fromages Affinés.....13

Chariot des Desserts et Entremets.....15

Polenta à la Vanille du moulin Madame,  
Sorbet Faiselle de la Maison Delin et marmelade de fraises de Concoeur  .....9

Chocolat dans tous ses Eclats:  
Chocolats intense 70% en 4 Textures Sablé, Crémeux, Emulsion et Tuiles.....9

Assortiments de Glaces et Sorbets.....9

Café Gourmand.....9

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande Carte 2024  
Prix nets en euros – Taxes service compris Un menu identifiant les allergènes est disponible sur demande.