

Terrine de Foie Gras mi-cuit IGP des Landes, marmelade de Pastèque au Vinaigre de Chardonnay Bourguignon.....	25
Carpaccio de Saint-Jacques de la baie de Seine, déclinaison de Betteraves et Huile d'Olive à la Ciboulette.....	20
Tataki de Saumon aux épices, salade d'Herbes fraîches, sauce au Café.....	19
Velouté de Potimarron de la Ferme Dubois, noisettes torrifiées, escalope de Foie Gras et Poireaux frits.....	18
Escargots de Bourgogne marinés au Chablis servis en coquilles.....	12€/6.....20€/12
Jambon Persillé artisanal de la Maison Sabatier « Médaille d'Or »	15
Œufs de plein air coulants de la ferme du Pontot, version Meurette [100% Côte D'Or].....	17

La Marée

Médailillon de Lotte en Chapelure de Nori, Condiment Miso aux raisins, Fricassée de Champignons	37
Filet de Truite du Châtillonnais dans son potager orangé laqué à l'Orange et textura de Butternut [100% Côte D'Or].....	29
Gambas sauvages juste snackées, compotée de Choux rouge, jus à la Betterave et Gingembre.....	32
Poisson retour du marché.....	26

Côte viande

Filet de Bœuf Charolais, crème aux Morilles, écrasé de Charlotte et croustillant de Comté	39
Suprême de Volaille de Chevigny-En-Valière en croûte de Pain d'Épices, crème à la moutarde Fallot et Champignons bios de Tanay [100% Côte D'Or].....	28
Filet de Canette de Bourgogne cuit rosé, jus aux Figues Violettes, Poire Rôtie au Poivre de Cassis,	27
Bœuf Bourguignon Charolais, déclinaison de légumes de la ferme Dubois et Dignons Grelots caramélisés	26

Côte Végétarien

Samossa de légumes de saison aux épices Colombo, dip de Fromage Blanc aux Fines herbes et Cumin, pulpe de Patate Douce.....	19
---	----

Fromages

Chariot de Fromages Affinés.....	12
----------------------------------	----

Desserts

Chariot des Desserts et Entremets.....	15
Potimarron de la ferme Dubois en duo crémeux de Chocolat, opaline Cacao. [100% Côte D'Or].....	9
Sablé soufflé à la Châtaigne, émulsion de Blé Tourbé.....	9
Café Gourmand.....	9
Palette de trois Sorbets.....	9