

La Carte

Entrées

Terrine de Foie Gras mi-cuit IGP des Landes, Marmelade de Pastèque au Vinaigre de Chardonnay Bourguignon.....	25
Tartare de Daurade Royale et queues d'Écrevisses au piment d'Espelette, Salade du potager des Ducs.....	19
Burrata et Tomates collection, Jus de Basilic et roquette.....	17
Fraîcheur de Melon Charentais, Framboises et Textura de Muscat de Beaumes-de-Venise, Jambon Ibérique.....	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

Filet de Truite du Châtillonnais, Condiments Framboise de Saulon-la-Chapelle et Estragon, Fraîcheur de Haricots [100% Côte D'Or].....	28
Gambas sauvages dorées, jus aux Nectarines Jaunes, Courgettes à la Lavande	32
Lotte façon Tajine, Légumes d'été et jus de Crustacés.....	35
Poisson retour du marché	26

Côte viande

Filet de Canette de Bourgogne cuit rosé, jus à la Pêche et au Poivre de Cassis, Déclinaison de Carottes Fanes.....	27
Noisette de Mignon de Veau dorée à la plancha, Jus aux Truffes d'été et Girolles.....	32
Filet de Bœuf Charolais, sauce au Poivre vert, écrasé de Charlotte et croustillant de Comté	38
Bœuf Bourguignon à notre façon, Textura de Légumes Méditerranéens au Romarin.....	26

Côte Végétarien

Fenouil et Ananas confit tiède, Mozzarella di Buffala, fraîcheur de Groseilles et Pousses Végétales.....	19
---	----

Fromages

Chariot de Fromages Affinés.....	12
Fromage Blanc (Nature, Sucre, Fines Herbes) ...	6

Desserts

Dessert du Jour.....	9
Chariot des Desserts et Entremets.....	15
Café Gourmand.....	9
Palette de trois Sorbets.....	9

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

Carte 2023 - Prix nets en euros - taxes service compris - Un menu identifiant les allergènes est disponible sur demande.