

# La Carte

## Entrées

Escalope de Foie Gras Poêlée, compotée de Kumquats, Vinaigrette Pamplemousse .....	24
Carpaccio de Noix de Saint-Jacques Mangué et Fenouil .....	19
<i>Huitres Spécial Gillardeau</i>	
6 pièces.....	19
9 pièces .....	27
Escargots de Bourgogne en coquille marinés au Chablis	
6 pièces .....	12
12 pièces .....	20
Jambon Persillé artisanal de la Maison Sabatier « Médaille d'Or » .....	15
Œufs plein air coulants de la ferme du Pontot, version meurette [100% Côte D'Or] .....	17

## La Marée

Filet de Truite de Veuxhailles-sur-Aube, crème au Raisin, Butternut rôti aux thym [100% Côte D'Or].....	26
Noix de Saint-Jacques laquée à la Mandarine, fondue de Poireaux et Shiitake .....	35
Dos de Cabillaud en viennoise de Noisette, Velouté au café, Potimarron confit.....	29
Poisson retour du marché .....	26

## Côte viande

Cannelloni de Volaille fermière « La grange aux Volailles » version Gaston Gérard,	
Déclinaison de Champignons et Marrons [100% Côte D'Or] .....	26
Filet de Bœuf Charolais cuit à la plancha, Jus à la Truffe, Écrasé de Charlottes.....	37
Entrecôte Bœuf Charolais (+/- 300g), Jus aux Trompettes de la Mort, Légumes d'automne.....	33
Pavé de Cerf à la plancha, Jus aux Figues Violettes, poire rôtie aux Fruits secs, condiments aux Coings .....	28

## Côte Végétarien

Croustillant de Champignons en Persillade	
Pulpe de Potimarron aux Epices .....	20

## Fromages

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

## Desserts

Velouté de Poire Williams et Financier de Pain d'Épices Daniel Cachot,	
Sorbet Faisselle « Maison Delin » [100% Côte D'Or].....	9
Chariot des Desserts et Entremets.....	15
Tarte Tatin du château, Crème glacé à l'Anis de Flavigny [100% Côte D'Or].....	9
Palette de trois Sorbets.....	9

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

Carte 2022 - Prix nets en euros - taxes service compris - Un menu identifiant les allergènes est disponible sur demande.