

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

Samoussa de pousses d'épinard au piment d'Espelette,	
Taboulé de boulgour	21

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.