

ON CROQUE, ON CRAQUE...

Asperges vertes en feuilleté aux graines de sésame, sauce mousseline au yuzu.....	15
Ouf Bio à 63°C, textura de girolles et chorizo ibérique.....	17
Ceviche de saumon d'Écosse, tomate confite et vinaigrette à la cardamome.....	19
Cannelloni de foie gras de canard des Landes, compotée de fraises des bois au poivre de cassis.....	24

UN AIR MARIN...TOUT À LA PLANCHA

Poisson retour du marché.....	25
Thon Albacore aller/retour en tataki, légumes primavera , jus de cerise et soja.....	28
Bar des îles Canaries, déclinaison de fèves et petits pois, coulis d'agrumes.....	32
Langoustines, asperges vertes rôties, velouté coriandre et citronnelle.....	34

ENVIE D'AILLEURS...CÔTÉ VIANDE

Suprême de volaille fermière jaune, risotto de courgette et tapioca, velouté à la moutarde au safran.....	25
Pluma Ibérique à la plancha, sauce aigre doux, légumes primeurs et textura de parmesan.....	28
Carré d'agneau rôti, cromesquis de polenta et curry, jus à l'ail noir.....	32
Entrecôte Black Angus (+/-350g) à la plancha, sauce au poivre vert, pommes paille ou légumes primeurs.....	34

TOUT CRU...

Tartare de bœuf « Charolais »,
coupé au couteau et préparé à votre table
pommes paille et salade verte

25

FROMAGES

Grand plateau des Maîtres Fromagers.....	12
Fromage Blanc à la crème et fines herbes.....	7

DESSERTS

Chariot des Desserts et Entremets.....	12
Palette de trois sorbets.....	7

MADE IN BOURGOGNE

6 escargots en coquille au beurre aillé

Ou

Jambon persillé artisanal à l'Aligoté,
chantilly à la moutarde de Dijon

Joue de bœuf « Charolais » confite
au Pinot Noir et légumes du potager

Fromage blanc en faisselle de
Gilly les Citeaux
Ou
Macaron cassis

29

CÔTÉ VÉGÉTARIEN

Salade Méditerranéenne « tout cru »
à l'huile de basilic
(Sucrine, radis, asperges, olives taggiasca, tomate,...)

15

Tofu mariné au soja,
wok de légumes à l'huile de sésame

18

MENU BAMBINO

Steak haché « Charolais »
à la plancha et pommes paille
Ou

Poisson du marché et légumes
Chariot de Desserts

12