

ON CROQUE, ON CRAQUE...

Velouté de Butternut, chantilly à l'huile de truffes, éclats de noisettes	15
Crabe des neiges en salade de sucrine, pomelos et pomme verte	18
Foie gras de canard en terrine, chutney d'endives et pulpe de clémentine	22
Langoustines en croustillant, beurre blanc au gingembre, poêlée de champignons	24

UN AIR MARIN...TOUT À LA PLANCHA

Poisson retour du marché	25
Omble chevalier en croûte d'amandes, crème au chorizo, champignons et légumes d'automne	28
Noix de Saint Jacques dorées, velouté d'oursins, croustillant poire céleri	32
Saint Pierre en aiguillettes, sauce aigre douce, déclinaison de potimarron	34

ENVIE D'AILLEURS...CÔTÉ VIANDE

Blanquette de veau, pulpe de marron et fenouil, tuile au sarrasin	25
Pigeon rôti, sauce diane à notre façon, betterave en textura	29
Entrecôte de bœuf Angus (+/-350 g) à la plancha, sauce au poivre vert, pommes frites ou légumes	34
Côte de bœuf Charolais (+/- 1 kg), pour 2 personnes, sauce béarnaise et cannelloni de Charlotte	70

L'écailler

Huitres « Ostra Regal » Spéciale n°3
de la famille Boutrais

Par 6 25

Par 9 34

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
Coupe Griottine	7

CÔTÉ VÉGGIE

Tartelette aux châtaignes
Purée de grenade et yaourt à la cardamome

15

Tofu doré à la plancha
Sauge agrumes
Déclinaison de potimarron

19

MADE IN BOURGOGNE

6 escargots en coquille au Chablis

Ou

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

Ou

Œuf parfait en meurette blanche
au Chardonnay

Sauté de bœuf Charolais à la
Bourguignonne

Légumes d'automne

Fromage blanc en faisselle de
Gilly les Citeaux

Ou

Macaron cassis

31

MENU BAMBINO

Steak haché « Charolais »

à la plancha et frites

Ou

Poisson du marché et légumes

Chariot de Desserts

14