



ON CROQUE, ON CRAQUE...

| | |
|---|----|
| Velouté de cèpes bouchon, perlé à l'huile de truffe..... | 17 |
| Ceps mushrooms soup with truffle oil on top | |
| Langoustines dorées au beurre blanc et curry, légumes croquants, sablé noisette..... | 24 |
| Langoustines cooked with beurre blanc sauce and curry, crispy vegetables, hazelnut biscuit | |
| Œuf Meurette à notre façon : fricassée de champignons, crème à l'Époisses..... | 18 |
| «Meurette» egg with sauted mushrooms and époisses cheesy sauce (local cheese) | |
| Foie gras de canard mi- cuit « Des Landes », textura de figue violette, poudre de pain d'épices..... | 22 |
| Foie gras from «Les Landes», violet figs and gingerbread powder | |
| 6 escargots de Bourgogne en coquille, marinés au Chablis..... | 12 |
| 12 escargots de Bourgogne en coquille, marinés au Chablis..... | 20 |
| 6 or 12 Marinated Bourgogne snails with Chablis wine | |
| Jambon persillé à l'Aligoté « Maison Marcel Sabatier - Médaille d'or », chantilly à la moutarde Fallot..... | 15 |
| Parsley ham with Aligoté wine «Maison Marcel Sabatier - Gold medal», mustard «Fallot» and sweet whipped cream | |

UN AIR MARIN...TOUT À LA PLANCHA

| | |
|--|----|
| Filet d'omble chevalier laqué au jus de grenade et soja, crème de légumes à la noisette..... | 27 |
| Arctic char, grenada and soya sauce, vegetables and hazelnut sauce | |
| Noix de St Jacques dorées au beurre blanc et légumes de saison..... | 32 |
| Scallops cooked à la plancha with beurre blanc sauce, seasonal vegetables | |
| Blanc de turbot poché, sauce au Yuzu, risotto de sarrasin aux champignons..... | 34 |
| Poached turbot filet, Yuzu sauce, buckwheat and mushrooms risotto | |
| Poisson du jour..... | 25 |
| Fish of the day | |

ENVIE D'AILLEURS...CÔTÉ VIANDE

| | |
|--|----|
| Croustillant de volaille fermière au Comté, sauce au vin jaune, gnocchis de betterave..... | 25 |
| Poultry farmers in a comté cheese crust with vin jaune and beetroot gnocchi | |
| Entrecôte Angus (350gr), sauce béarnaise, écrasé de Charlotte, légumes de saison..... | 34 |
| «Angus» T-bone steak (350gr), béarnaise sauce, mashed potatoes with seasonal vegetables | |
| Pomme de ris de veau, purée de patate douce, trompettes de la mort et jus réduit au Porto..... | 35 |
| Veal sweetbread, sweet potatoes, wild mushrooms and Port sauce | |
| Bœuf Bourguignon « Charolais », mijoté au Pinot Noir, oignons, lardons et champignons caramélisés..... | 25 |
| Marinated Bourguignon Beef «Charolais» with Pinot noir, onions, bacon and caramelized mushrooms | |

POKE BOWL

| | |
|--|----|
| Riz, falafels, radis rose, avocat, choux rouge, edamame, mangue, Sauce soja sucrée ou salée..... | 19 |
| Rice, falafels, radish, avocado, red cabbage, mango and sweet or salted soya sauce | |

FROMAGES

| | |
|--|----|
| Grand plateau des Maîtres Fromagers..... | 12 |
| Cheeses trolley | |

DESSERTS

| | |
|--|----|
| Chariot des Desserts et Entremets..... | 12 |
| Desserts trolley | |
| Palette de trois sorbets..... | 7 |
| Three sorbets | |