



## 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 Bourgignon 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	