

## DE LA FOURCHE A LA FOURCHETTE

(4 PLATS) 70 €

### Le Préambule



**Le Navet « Boule d'Or »,**  
en royale à la fleur de Cazette,  
cressonnette au poivre de Sichuan



**Le Mystère de l'Œuf,**  
en neige, chapelure de brioche cendrée,  
velours de Grana Padano



**L'Artichaut Poivrade,**  
rôti au beurre moussieux  
et d'autres écrasés à la fourchette,  
bouillon des feuilles au Vadouvan



### Le Pré-dessert



**Le Mont Blanc,**  
mousse légère et marron confit,  
crème vanille Tahiti,  
sorbet cassis de Bourgogne

## DECOUVERTE

(3 PLATS) 90 €  
*Accord mets & vins* 130 €

(4 PLATS) 125 €  
*Accord mets & vins* 185 €

(5 PLATS) 165 €  
*Accord mets & vins* 245 €

### Le Préambule



**La Saint-Jacques,**  
marinée aux zestes de cédrat,  
rehaussée d'une vichyssoise,  
poireau grillé et chips de vitelotte

*et / ou*

**Le Foie Gras de Canard,**  
en raviole, crème foisonnée à l'huile de truffe,  
velouté de lentilles vertes du Puy



**Le Loup de Méditerranée,**  
cuit au plat, bouillon parfumé au pastis du père Gil,  
fenouil bulbe juste saisi à l'huile d'olive

*et / ou*

**Le Chevreuil,**  
rôti à la poudre de genièvre torréfiée,  
sauce Grand Veneur,  
palets de betteraves et pulpe au vinaigre Xérès,  
céleri rave à l'huile de noix et poire



### Le Pré-dessert



**Le Saint-Honoré,**  
à notre façon,  
pomme rôtie d'un caramel yuzu,  
rafraîchi d'un sorbet Granny Smith

Nos préparations culinaires PEUVENT contenir des produits allergènes.  
Ces informations sont à votre disposition auprès de notre personnel de service.

Prix nets T.V.A. incluse, service compris. La maison n'accepte pas les chèques.