

Menu du Chef

*Laissez-vous guider par
l'inspiration du
Chef*

*Ce Menu est composé pour vous,
avec les arrivages du moment.*

Un accord mets et vins adapté à votre menu vous est
également proposé

95€ *par personne*

88€ *sans le fromage*

Accord mets et vins 48€ (6 verres de 8cl)

*Ce menu est à commander pour toute la table afin de respecter un
rythme de service pour l'ensemble des convives.*

Café La brûlerie Comtoise, Torréfié par Yoann Bride à Dole

Espresso 3€
Le blend de la Brûlerie

*Mélange 100% Arabica, un café
tout en rondeur avec des notes
cacaotées.*

Espresso 5€
Le café Sigalas

*Un café d'Ethiopie Yrgacheffe
vieilli 9 semaines en barriques
de Sauternes du Château
Sigalas Rabaud.*

**Thés et infusions du Palais
des thés** 4€



**Nous recherchons chaque jour des produits de qualité
Chez des producteurs de choix**

La Brigade des épices
Terres exotiques
La Grange Melot
Pierre Petetin
Chocolaterie de l'Opera
Marc Janin
Les Gueules salées
Marguin Marée
Boulangerie Amiot

La Carte

Entrées

La Tomate	14€
Au vinaigre balsamique blanc, espuma de burrata et basilic	
L'Asperge blanche	16€
Condiment à l'aneth, velouté de haddock rafraîchit	
Le Foie gras	20€
De canard en terrine, chutney de poire safran et feuille de cèleri	

Plats principaux

L'Agneau	28€
Confit façon navarin, en Petit farcis	
Le Bœuf	28€
Mariné au soja, condiment de carmine et pomme verte	
Le Homard	35€
Le corps rôti, gnocchis de pomme de terre, les pinces en mousseline, sauce américaine mentholée	

Desserts

Les Fromages	14€
De la Maison Marc Janin Meilleur Ouvrier de France	
La Cerise	14€
Juste saisie, glace au persil et meringues	
La Pêche	14€
Au naturel, Crème à la citronnelle, sorbet citron et verveine	
L'abricot	14€
Rôtis au miel du Château de Germigny, ile flottante et tartelette aux amandes	

Le Midi uniquement

(Servi tous les midis hors jours fériés, samedis et dimanches)

Selon les inspirations du jour

Amuse-bouche/Entrée/Plat/Dessert

35 €