

BALADE

Epicurienne

Dans ce menu, notre chef Jérôme Joubert et son équipe privilégie les produits de saison et de qualité. Nous vous invitons à les découvrir au fil de votre repas

1 entrée + 1 plat + 1 dessert
58€

ENTREES

La marinade de Saint Jacques au citron vert, salade de pommes de terre et soja, croustillant wasabi et œufs « Arenkha » 24€

La fricassée d'escargots et gnocchis à la persillade, Emulsion moutarde, quelques pousses 22€

Le pâté en croûte « retour de chasse », chutney de coing et genièvre, coulis d'airelles et pickles de champignons boutons 23€

Le foie gras mi-cuit betterave et Ratafia, tartare de crapaudine et poivre de cassis, gel pomme verte 25€

PLATS

Le pavé de lieu jaune rôti, vinaigrette truffe de Bourgogne, sauce vin blanc à l'huile de noisette, pommes boulangères (supplément 3.00€ au menu) 36€

La suggestion poisson du moment suivant le retour du marché 33€

Le pavé de cervidé sauce Grand Veneur, pointes d'endives et légumes racines, crémeux châtaignes et choux de Bruxelles 34€

Le magret de canard piqué au poivre de Timut, samoussas de champignons sauvages et purée de chesnut, sauce miel et agrumes 35€

FROMAGES

Plateau de fromages affinés 11€
(supplément de 7.00€ au menu)

Faisselle de fromage blanc 6€
(supplément de 4.00€ au menu)

Tout changement ou ajout de garniture à votre demande entrainera un supplément de 5.00€

DESSERTS

Le nougat glacé au Marc de Bourgogne dans un tube craquant, confit trois pépins, biscuit madeleine et écume lait d'amande 16€

Le moelleux au chocolat, fondant feuillantine et chamallow grillé à la cannelle, crème anglaise et glace riz au lait 17€

L'entremets sarrasin et caramel, génoise aux éclats de châtaigne, coulis cassis et glace chocolat au lait 16€

La mangue comme une pavlova, panna cotta pistache, crémeux Fontainebleau et vinaigrette passion 17€