



LA CARTE



À PARTAGER

Falafels de Pois Chiches à notre façon, sauce Tahini (x6).....12

ENTRÉES

Crème de Cèpes Bouchons au Lard Fumé,
Coqueaux de vieille Mimolette et Huile de Noisettes17

Terrine de Foie Gras de Canard mi-cuit IGP des Landes,
Confit de Mangue aux épices Colombo.....27

Huitres Speciale gillardeau n°3 :
x6.....20
x9.....27

Pâté en Croûte de Volaille et Porc,
Version forestière et Condiments.....16

Jambon Persillé de Bourgogne à l'Aligoté d'Arc sur Tille.....12

POISSONS

Filet de Truite de l'Aube, Velouté au Soumaintrain et Pommes caramélisées,
Textura de Butternut.....28



Noix de Saint-Jacques laquées aux Agrumes et Poivre de Timut,
Pulpe de Carottes au Gingembre.....34

Blanc de Turbot poché,
Beurre Blanc au Vin de Paille, Risotto d'Épeautre.....38

Poisson retour du marché.....27

VIANDES

Paleron de Bœuf Charolais confit à la Bourguignonne,
Pressé de Charlotte et Crispy d'Oignons.....28



Pomme de Ris de Veau dorée au Beurre, Sauce au Porto,
Mousseline de Céleri et déclinaison de Choux34

Entrecôte de Bœuf Charolais de la Côte d'Or, au choix :
Beurre Maître d'hotel, Echalotes Confites ou Bleu de Bresse.....seul.....+/-400gr...43
Frites et Légumes de saisonà partager.....+/-600g...64

Ballotine de Volaille de Chevigny en Vallière,
Farce à la Morteau, Fricassée de Champignons et Crème au Vin Jaune.....28

VÉGÉTARIEN

Falafel de Pois Chiches sauce Tahini,
Déclinaison de Légumes d'Automne.....21

FROMAGES & DESSERTS

Chariot de Fromages affinés.....15

Chariot de Desserts et Entremets de notre pâtissier.....15

Polenta du moulin Madame à la Vanille,
Crème Glacée au marron et Compotée de Poire.....9



Choc!! Choc!! :
Génoise Cacao, Ganache Chocolat et Sphère 70% Cacao à choquer!!.....9

Assortiments de Glaces et Sorbets maisons.....9

Café gourmand.....9