



LA CARTE



ENTRÉES

Salade d'Asperges Blanches et Langoustines dorées, Réduction d'Agrumes et Jambon Ibérique	22
Déclinaison printanière de Morilles, Fèves et Petits Pois au Lait de Coco.....	19
Asperges Vertes et Escalope de Foie gras de Canard, , condiment Gribiche aux Fruits secs.....	25
Oeuf Coulant Plein Air version meurette.....	15
Jambon Persillé de Bourgogne d'Arc sur Tille à l'Aligoté	13

POISSONS

Filet de Truite de l'Aube, Pesto aux Amandes et Fines Herbes, Asperges blanches de Provence.....	28	
Gambas Sauvages dorées à la Plancha, Textura de Petits Pois et Coulis de Grenade.....	29	
Aiguillette de Saint pierre, Bouillon au Miso et Citronnelle, Légumes du Printemps.....	34	
Poisson retour du marché.....	27	

VIANDES

Agneau Confit à l'ail et Citron Façon Tajine aux épices.....	28	
Médailillon de Volaille de Cheigny en Vallière en Chapelure D'herbes, Crème au Vin Jaune et Persil, Déclinaison de Légumes de Saisons.....	39	
Tournedos de Filet de Boeuf Charolais à la Plancha, Crème aux Morilles, Asperges Vertes.....	34	
Tomahawk de veau Français (+/- 450 grs), Jus aux olives Taggiasché et tomates, Grenailles Confites au romarin.....	45	

VÉGÉTARIEN

Légumes Printaniers façon Gaston Gérard au Comté Affiné.....	21
--	----

FROMAGES & DESSERTS

Chariot de Fromages affinés.....	15	
Chariot de Desserts et Entremets de notre pâtissier.....	15	
À La Maraude....Véritable Fraise de Concoeur dans son Jardin: Fraise de Concoeur à la Menthe, Duo de Crumbles aux Farines du Moulin Madame.....	9	
Choc'Original : Biscuit Macaron au cacao, Ganache Montée Chocolat 70%, Praliné Noisette à la coriandre	9	
Assortiments de Glaces et Sorbets maison.....	3€/boules	
Café gourmand.....	9	