

MENU BISTRO 40 €/PERS

ENTREE, PLAT, DESSERT

Poireaux vinaigrette ponzu, safran et sésame
Leeks with ponzu dressing, saffron and sesame

OU / OR

Œuf 63°, crème de champignon et émulsion lard
63° egg, mushroom cream and bacon emulsion



Quasi de Veau rôti servi rosé, carottes fondantes, cumin
et jus réduit
Roast veal served rose, melted carrots, cumin and reduced juice

OU / OR

Pêche du jour, épeautre cuit comme un risotto, sauce fumée
Catch of the day, spelt cooked like risotto, smoked sauce



Fromages affinés de la région (10€ sup)
Regional Cheese selection (10€ extra cost)



Mousse légère riz au lait, compote mangue fraîche et passion,
sorbet litchi
*Light rice pudding mousse, fresh mango and passion fruit compote,
lychee sorbet*

OU / OR

Tarte Chocolat au poivre de Madagascar, glace
au sarrasin grillé

Madagascar pepper chocolate tart with toasted buckwheat ice cream

NOS FORMULES DE DEGUSTATIONS

(DOSES DE 6CL)

3 VINS

35 €

BOURGOGNE
« Les Sétilles » 2018

SANTENAY 2019

VOLNAY
1er Cru « Santenots » 2013

7 VINS

90 €

BOURGOGNE
« Les Sétilles » 2018

MONTAGNY 1^{er} Cru « Bonneveaux » 2019

SAINT-AUBIN 1^{er} Cru « Remilly » 2018

CHASSAGNE-MONTRACHET « Houillère » 2018

CHASSAGNE-MONTRACHET
1^{er} Cru « Clos Saint-Marc » 2018

PERNAND-VERGELESSES Rouge 2019

VOLNAY 1^{er} Cru « Clos des Angles » 2015