



## Menu à 23€ par personne

(Entrée + plat ou plat + dessert)

## Menu à 29€ par personne

(Entrée + plat + dessert)

Choix uniquement dans le menu ci-dessous.

Only choice from the menu below.

### Entrées / Starters

Marbré de confit et foie gras de canard, mâche à l'huile de noisettes

Marbled of confit and duck liver, lamb's lettuce with hazelnut oil

Ou / or

Tartare de saumon, gelée d'agrumes et chantilly au citron vert  
Salmon tartare, citrus jelly and lime whipped cream

Ou / or

Salade moulée aux crevettes et avocat, vinaigrette au gingembre  
Shrimp and avocado salad, ginger vinaigrette

### Plats / Dishes

Paupiette de sandre, brunoise de légumes poêlés, émulsion à la citronnelle

Pike perch roulade, fried diced vegetables, lemon grass emulsion

Ou / or

Grenadin de veau et artichauts sautés, coulis de tomates à la sauge

Tournedos of veal with sautéed artichokes, tomato sauce with sage

Ou / or

Croustillant de canard confit à la pomme verte, mousseline de Charlotte

Crispy duck preserved with green apple, crushed of Charlotte potatoes

### Desserts / Desserts

Fondant chocolat, sorbet vanille

Melting chocolate, vanilla sorbet

Ou / or

Verrine mangue tandoori, crémeux chocolat blanc et citron vert

Tandoori mango verrine, white chocolate and lime creamy

Ou / or

Craquant pistache, crémeux framboise et son sorbet

Pistachio crispy, raspberry creamy and its sorbet

Prix nets T.T.C / Net prices T.T.C

## Coups de coeur du Chef Jean-Alain Poitevin

Supplément menu : prix à ajouter au menu à 23€ ou 29€

Extra menu : add extra price to your menu at 23€ or 29€

Terrine de foie gras de canard au naturel, gelée de cassis, quelques pousses à l'huile de noisettes 29€

Terrine of duck liver, blackcurrant jelly, vegetable shoots with walnut oil

Supplément menu 12€

Saumon fumé au Château, crème à la moutarde Fallot 20€

Home-made smoked salmon, Fallot creamed mustard

Supplément menu 10€

Douze escargots en beurre persillé 15€

Twelve snails in parsley butter

Supplément menu 8€

Risotto aux crevettes et légumes (20 minutes d'attente) 16€

Risotto with shrimp and vegetables (20 minutes waiting)

Supplément menu 8€

Tartare de boeuf classique 16€

Classic beef tartare

Supplément menu 8€

Noix de Saint-Jacques à la plancha, endives confites au sucre et émulsion crémeuse au lard paysan 28€

Scallops a la plancha, chicories preserved with sugar, creamy bacon emulsion

Supplément menu 12€

Filet de boeuf «Charolais», duo de carottes, jus au Pinot noir 38€

Fillet of "Charolais beef", duet of carrots, Pinot noir cooking gravy

Supplément menu 16€

Poêlée de rognons de veau, sauce Porto ou sauce à la moutarde, pommes Anna et épinards 19€

Sautéed veal kidneys, Porto wine sauce ou mustard sauce, Anna potatoes and spinach

Supplément menu 10€

Plateau de fromages régionaux 12€

Cheeses selection of Burgundy

Supplément menu 6€

Dacquoise aux épices douces, crémeux au cassis de Bourgogne, nougatine d'amande, sorbet au pain d'épices 16€

Mild spices biscuit and almond flavoured dessert, Burgundy blackcurrant cream, almond nougatine, gingerbread sorbet

Supplément menu 6€

