

Menu Dégustation 80 €

Le homard bleu, asperges vertes et fèves, condiments et huile d'olives noires d'Alexis

Les grenouilles rôties au beurre de Bresse, mousseline de fèves, condiments à la française et émulsion d'ail des ours

Ravioles de foie gras pochées, crème de Bresse foisonnée à la truffe et éclats de noisettes

La pièce de bœuf rôtie au sautoir, gratins de pâtes Zita, artichauts barigoules et jus au Pinot Noir

L'assortiment de fromages frais et affinés

Le granité citron Vodka tuile croustillante à la pistache, crémeux citron et meringue croustillante

*proposé à l'ensemble des convives à partir de 5 couverts

Menu Gourmand 65 €

Le tourteau en fine gelée, petits pois, gingembre et crumble de Parmesan
Ou

Le foie gras en feuille à feuille, rave, truite fumée de Crisenon, jeunes pousses de roquette et vinaigrette au céleri

Le merlan de ligne en croûte d'herbes, espuma de pommes de terre Agria, bouillon de cerfeuil et chips croustillants

Ou

Les asperges blanches aux morilles, caviar d'Aquitaine, glace à l'asperge verte et vinaigrette chaude au balsamique blanc

Le pigeon de Monsieur Sanchez rôti au beurre de Bresse, polenta crémeuse torréfiée, légumes grillés et graines, jus au thym

Ou

La pomme de ris de veau cuite à l'unilatéral, tartine de jeunes légumes cuits et crus, jus de veau et coulis d'ail des ours

L'assortiment de 3 fromages frais et affinés

Le chou à la crème, crémeux au poivre Voasty Perifery, fraises en deux textures, sablé breton au citron vert

Ou

Le crémeux au chocolat sorbet passion, tuile de grué et crumble coco cacao

Menu Gourmet 45 €

Le velouté d'herbes sauvages servi froid, mousse légère de chèvre de Laure Plais, radis roses en pickles et crus

Le saumon d'Isigny cuit à l'unilatéral, riz vénère aux coques, croûtons et sauce aigrelette
Ou

Le râble de lapin cuit lentement en cocotte, pizzetta de légumes de printemps à l'origan frais et émulsion à la moutarde Fallot

Le soufflé aux biscuits roses de Reims, Ratafia de Bourgogne et sorbet au Crémant rosé

Menus et carte proposés tous les soirs et les samedis et dimanches midi (sauf lundi et mardi)

Les Entrées

Le velouté d'herbes sauvages servi froid, mousse légère de chèvre de Laure Plais, radis roses en pickles et crus 15 €

Le tourteau en fine gelée, petits pois, gingembre et crumble de Parmesan 21 €

Le foie gras en feuille à feuille, rave, truite fumée de Crisenon, jeunes pousses de roquette et vinaigrette au céleri 25 €

Le homard bleu en raviole ouverte, asperges vertes et fèves, condiments et huile d'olives noires d'Alexis 28 €

Les Poissons

Le saumon d'Isigny cuit à l'unilatéral, riz vénère aux coques, croûtons et sauce aigrelette 27 €

Le merlan de ligne en croûte d'herbes, espuma de pommes de terre Agria, bouillon de cerfeuil et chips croustillants 20 €

Les grenouilles croustillantes, mousseline de fèves, condiment à la française et émulsion d'ail des ours 27 €

Les asperges blanches aux morilles, caviar d'Aquitaine, glace à l'asperge verte et vinaigrette chaude au balsamique blanc 35 €

Les Viandes

Le râble de lapin cuit lentement en cocotte, pizzetta de légumes de printemps à l'origan frais et émulsion à la moutarde Fallot 28 €

Le pigeon de Monsieur Sanchez rôti au beurre de Bresse, polenta crémeuse torréfiée, légumes grillés et graines, jus au thym 33 €

La pomme de ris de veau cuite à l'unilatéral, tartine de jeunes légumes cuits et crus, jus de veau et coulis d'ail des ours 35 €

La pièce de bœuf rôtie au sautoir, gratin de pâtes Zita, artichauts barigoules et jus au Pinot Noir 45 €

Les Fromages – sélection de fromages frais et affinés 14 €

Les Gourmandises 16 €

Le Soufflé aux biscuits roses de Reims, Ratafia de Bourgogne et sorbet au Crémant rosé

Le chou à la crème crémeux au poivre Voasty Perifery, fraises en deux textures, sablé breton au citron vert

Le crémeux au chocolat sorbet passion, tuile de grué et crumble coco cacao

Le granité citron Vodka tuile croustillante à la pistache, crémeux citron et meringue croustillante

Dans notre recherche de l'excellence et de la qualité de nos approvisionnements, certains produits de notre Carte pourraient venir à manquer. Toutes les viandes et les volailles sont d'origine française et nos plats sont "faits maison", élaborés sur place à partir de produits bruts. En cas d'allergies ou de restriction alimentaire, nous vous remercions d'en informer notre Maître d'Hôtel lors de la prise de votre commande.

Formule déjeuner à 28€ ou 33€ du lundi au samedi

Restaurant fermé les lundis et mardis en mars, novembre et décembre.
Fermé le mercredi midi d'avril à octobre