



60€ (entrée, poisson ou viande, fromage ou dessert)

70€ (entrée, poisson ou viande, fromage et dessert)

80€ (entrée, poisson, viande, fromage et dessert)

Menu du Jeudi 21 Octobre au Dimanche 24 Octobre 2021

ENTREE

Escargots de bourgogne, persil plat, ail confit, carottes des sables et cardamome
ou

Foie gras, gelée passion, artichaut, magret fumé et framboise
ou

Saint Jacques snackées, céleri, pomme et cresson

PLAT

Bar de ligne, cèpes en plusieurs textures et citron
ou

Canette en deux services, le suprême cuit sur coffre, trompettes de la
mort locales, la cuisse confite, moutarde cassis et jeunes pousses
ou

Filet de boeuf, légumes oubliés, truffes, foie gras et jus de pomme de terre
aux truffes

FROMAGE

Plateau de fromages affinés

DESSERT

Entremet framboises, chocolat blanc et sorbet framboise estragon
ou

Ananas rôti, glace au rhum, raisin, meringue
ou

Croquant3 chocolats, croustillant praliné et crème anglaise

Anglais →



60€ (Starter, meat or fish, cheeses or dessert)

70€ (Starter, meat or fish, cheeses and dessert)

80€ (Starter, meat, fish, cheeses and dessert)

Menu du Jeudi 14 Octobre au Dimanche 17 Octobre 2021

ENTREE

Burgundy snails, parsley, garlic preserve, carrots and cardamom

or

Foie gras, passion fruit jelly, artichoke, smoked duck breast fillet, raspberry

or

Snacked scallops, celery, apple and watercress



PLAT

Line-fished bass, lemon and cepe mushrooms

or

*Duckling in two services: breast fillet, wild craterellus mushrooms,
and its legs with mustard and young shoots*

or

*Beef fillet, forgotten vegetables, potato juice and summer truffle and
pan-sautéed foie gras*



FROMAGE

Fully-matured cheeses



DESSERT

Raspberry dessert, white chocolate and raspberry and tarragon sorbet;

or

Roast pineapple, rum ice cream, raisins, meringue

ou

Crispy 3 Chocolate cake, praline and custard cream