

La Carte du Printemps

Ma carte change au fil du temps
pour vous proposer des produits
principalement issus du terroir
et garder ainsi une réelle joie
de vous les cuisiner...
Bonne dégustation !

Jardins, Monts et Forêts

Duo de Foie Gras de Canard en Terrine et en Profiterole

Abricots Secs, Pruneaux, Balsamique Muscat

(Élevé et Produit en France - IGP Sud-Ouest)

22 Euros

Petit Gâteau d'Escargots de Bourgogne

Gingembre, Légumes Nouveaux, Noix de Macadamia, Rhubarbe, Shiitake

20 Euros

Œuf Poché Revisité

Nectar de Cassis, Graines de Moutarde

Lard Fumé, Pommes de Terre, Sarrazin

(Poules Élevées en Plein Air - Gaec Villarmet à Thil La Ville)

14 Euros

Timbale à l'Asperge Blanche et Verte de France servie tiède

Mousseline aux Noisettes, Vinaigre de Cassis

14 Euros

Mers & Rivières

Dos de Sandre cuit sur la Peau
Curry Noir, Lait de Coco, Patate Douce, Panais, Petits Pois, Persil, Salsifis
25 Euros

Noix de Saint-Jacques de Bretagne servies tièdes
Agrumes, Avocat, Chicons, Grenade, Kiwis, Passion, Thé Vert
25 Euros

Skrei cuit sur la Peau
Maltaise, Piment d'Espelette, Safran d'Iran, Compote de Piperade
21 Euros

Fermes & Terres

Duo de Veau - Mignon et Ris
Asperges Vertes, Morilles, Muscat, Pousses d'Épinard, Râpée Morvandelle
(Né et Elevé dans la Nièvre chez Romaric Gobillot à Asnois)
26 Euros

Filet d'Agneau du Morvan
Vin de Figues
Polenta aux Fruits Secs, Légumes Oubliés, Pousses d'Épinard
(Né et Elevé dans l'Yonne chez Guyard Gaec des Teillat à Marrault)
25 Euros

Mignon de Porc Ibérique
Bière de Chablis et Pain d'Épices Maison
Asperges, Champignons, Râpée Morvandelle
(Né et Elevé en Espagne - Solomillo de Cerdo Ibérico)
22 Euros