

Pour commencer



Pressé de lapin aux trompettes, aromates, girolles au vinaigre et pain toasté.

16 €

Ravioles d'escargot « Bonvalot » aux champignons des bois, morilles, émulsion de crème au Vin Jaune..

18 €

Pains croustillants aux céréales, queues de langoustine, crème montée chou-fleur et caviar d'Aquitaine.

25 €

Escalopes de foie gras de canard plancha, inspiration du moment.

25 €

Tartare de noix de Saint Jacques de nos côtes françaises et huître impériale, aux aromates et beurre d'algues.

25 €

L'entre deux



Paleron de bœuf du Limousin ultra fondant,
crèmeux de panais et légumes du moment.

20 €

Pluma ibérique plancha, risotto croustillant au Comté
et tombée de pousses d'épinards.

25 €

Filet de bœuf « Charolais », butternut rôtie au four,
toast de foie gras de canard et jus de viande au Vin Jaune.

35 €

Poêlée de ris de veau français déglacée au Macvin, variation autour
de la carotte, griottines de Fougerolles et pistaches concassées.

35 €

Volaille de Bresse (cuisse ou suprême) de la maison « Roussel Voisard »,
risotto crèmeux aux morilles, Comté et Vin Jaune.

35 €

Pour terminer en douceur



Panna cotta chocolat Dulcey, poire, caramel beurre salé et tuile croustillante.

11 €

Tropézienne sésame, crèmeux chocolat, vanille au vin Jaune.

11 €

Tartelette « marron / cassis / chocolat ».

11 €

Baba au rhum « Dom Papa », ananas confit, sorbet mangue et coulis passion..

11 €

Truffe glacée au café, crème anglaise aux gousses de vanille.

11 €

Sphère meringuée, crèmeux yuzu, sorbet cassis et pâte sucrée.

12 €