


## Pour commencer



Millefeuille de rilette d'églefin et chair de crabe aux aromates,  
salade de sucrine 16 €

Luberon « 1603 », Château de Sannes (7.50€) 

Tranche de pain croustillante, « royale de foie gras / cèpes / noisettes »,  
et crème de topinambour au Vin Jaune 22 €

Chardonnay « Esperluète », Domaine des Pentacrines (8€)

Tarte fine « ris de veau / morilles / Morteau / fèves de soja »,  
émulsion de crème au Vin Jaune 28 €

Poulsard Vieilles Vignes, Domaine Rolet (7.50€)

Médaille de foie gras de canard de la Maison Bruck,  
chutney exotique « mangue / ananas / gingembre », caramel de Macvin 26 €

Gascogne IGP « Villa Chambre d'Amour », Lionel Osmin & Cie (6€)

ou

Médaille de foie gras d'oie de la Maison Bruck,  
chutney exotique « mangue / ananas / gingembre », caramel de Macvin 35 €

Gascogne IGP « Villa Chambre d'Amour », Lionel Osmin & Cie (6€)

## L'entre deux



Pièce de porc basque plancha, pommes de terre au jus de viande,  
oignons confits et légumes du moment 25 €  
Languedoc « Côte de bœuf », Gourmet Père et Fils (7€)

Filet mignon de veau cuit à basse température, risotto crémeux au Comté  
et poêlée de légumes anciens 30 €  
Trousseau « Cousu main », Domaine Baud (7€) 

Filet de bœuf plancha, pulpe de butternut au curry Madras  
et poêlée de cèpes au Vin Jaune 38 €  
« Les Collines », Stéphane Ogier (8€)

Volaille de Bresse de la Maison Marquis façon paëlla 32 €  
L'Etoile « Cuvée Spéciale » non-ouillé, Domaine de Montbourgeau (7.50€)

ou

Volaille de Bresse de la Maison Marquis aux morilles et Vin Jaune 42 €  
Vin Jaune Château-Chalon, Domaine Baud (14€) 

## Pour terminer en douceur



Cookie chocolat Dulcey, pulpe de poire, caramel beurre salé et sorbet mangue Amaretto (2cl / 4€)	11,50 €
Truffe glacée au café et crème anglaise aux gousses de vanille Macvin rouge, Domaine Pignier (8cl / 7€)	11,50 €
Paris-Brest praliné croustillant, noisettes caramélisées et sorbet yuzu Limoncello (2cl / 4€)	11,50 €
Flan « vanille / Vin Jaune » et crème glacée au curry Madras Rhum 8 ans d'âge (2cl / 5€)	12,50 €
Sphère meringuée, crémeux yuzu, sorbet cassis et pâte sucrée Coupe de Champagne (12cl / 12€)	12,50 €

*Pour terminer sur une note sucrée, merci de passer commande en début de repas*