

Les Menus

Menu Dégustation 80 €* *****

L'œuf de la ferme du Pontot
en meurette, truffes d'été et meringues croustillantes au Porto

La langoustine en viennoise d'herbes sauvages, courgettes violons
et tuiles croustillantes au tandoori

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

La pièce de bœuf rôtie au sautoir, Conchiglie bolognaise
et jeunes carottes des sables, jus au Pinot Noir

L'assortiment de fromages frais et affinés

L'abricot et l'anis de Flavigny rôti servi froid, espuma à l'anis et tuile croustillante

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

Menu Gourmand 65 € *****

Le foie gras en fine gelée, chutney de pêches blanches, pistaches et toasts de pain aux fruits secs
Ou

Le couteau de plongée cocos plats, caviar d'aubergines, citron confit et crème légèrement iodée

Les escargots de Bourgogne cuits en persillade, céleri et girolles clous, émulsion d'ail doux
Ou

Le rouget cuit à la plancha, fenouil grillé et petit farci, jus de volaille, sauce vierge

La pièce d'agneau de la ferme de Clavisy cuite rosée,
nougat de brousse de brebis et concombre, fine niçoise et jus à la mélilot
Ou

La pomme de ris de veau de la Drôme cuite à l'unilatéral, pommes Macaire
et champignons de saison, jus court

L'assortiment de 3 fromages frais et affinés

Le finger : chocolat Guanaja en ganache montée, crémeux pistache, sorbet cerise noire
Ou

L'esquimo : glace au lait d'amandes torréfiées, sorbet framboise Earl Grey et framboises fraîches

Menu Gourmet 45 € *****

La tomate : Tartare de noire de Crimée, mozzarella Burrata,
jus de tomate et sorbet basilic

La truite bio de Prégilbert cuite au beurre de Bresse, pommes de terre confites
et poireaux crayons, jus d'arêtes émulsionné
Ou

Le filet de canette des Dombes de la Maison Mieral
cuit à 66°, fleurs de courgette farcies et petites girolles, jus miso

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

La Carte

Les Entrées

La tomate : Tartare de noire de Crimée, mozzarella Burrata,
jus de tomate et sorbet basilic 17 €

Le couteau de plongée : cocos plats, caviar d'aubergines, citron confit
et crème légèrement iodée 21 €

L'œuf de la ferme du Pontot en meurette, truffes d'été et meringues croustillantes au Porto 24 €

Le foie gras en fine gelée, chutney de pêches blanches, pistaches
et toasts de pain aux fruits secs 27 €

Les Poissons

Les escargots de Bourgogne cuits en persillade, céleri et girolles clous, émulsion d'ail doux 26 €

Le rouget cuit à la plancha, fenouil grillé et petit farci, jus de volaille et sauce vierge 27 €

La truite bio de Prégilbert cuite au beurre de Bresse, pommes de terre confites et poireaux
crayons, jus d'arêtes émulsionné 27 €

Les langoustines en viennoise d'herbes sauvages, courgettes violons
et tuiles croustillantes au tandoori 31 €

Les Viandes

Le filet de canette des Dombes de la Maison Mieral cuit à 66°, fleurs de courgette
farcies et petites girolles, jus miso 29 €

La pomme de ris de veau de la Drôme cuite à l'unilatéral, pommes Macaire et
champignons de saison, jus court 36 €

La pièce d'agneau de la ferme de Clavisy cuite rosée, nougat de brousse de brebis
et concombre, fine niçoise et jus à la mélilot 37 €

La pièce de bœuf rôtie au sautoir, Conchiglie bolognaise et jeunes carottes des
sables, 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 finger : chocolat Guanaja en ganache montée, crémeux pistache, sorbet cerise noire

L'esquimo : glace au lait d'amandes torréfiées, sorbet framboise Earl Grey et framboises fraîches

L'abricot et l'anis de Flavigny : rôti servi froid, espuma à l'anis et tuile 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

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