

# La Carte

## Les Entrées

Euros

Foie gras frais maison et son Caramel de Macvin	18
Salade de Fond d'Artichaut et Magret de Canard séché au Phâteau	16
Gravelax de Thon Sauce fromage blanc à la moutarde de Dijon et aux herbes fraîches	18
Gaspacho de Saumon frais au Basilic	16
Terrine de Volaille maison, Confit d'oignons aux griottes	15
Saumon en deux façons, fumé au Phâteau et mariné, Gelée d'Algues et lentilles corail de Presancey	15

## Les Poissons & Crustacés

Dos de Lieu Noir Poêlé, Crème de Homard	25
Filets de Rouget Barbet poêlés En duo de queues de Gambas aux Girolles persillées	30
Le Homard Bleu entier cuit au grill, Sauce Estragon	44

## Les Viandes

Pintadeau fermier rôti Sauce au Romarin du Potager, légumes du moment	25
Paille rôtie désossée, Jus à la truffe de Bourgogne Pommes de terre primeur cuites au four, Courgette maraîchère	30
Filet de Charolais aux Morilles, Gâteau de pommes de terre au Comté, Aubergine confite	40

## L'Assiette de Fromages affinés

à partir de

9

## Les Desserts

Cocktail de sorbets maison	7,5
Fraises de Pays sur Crèmeux de Citron et sablé	10
Ganache de chocolat et son sorbet à l'Absinthe	12
Nougat glacé au Kirsch de Fougerolles, éclatés de chocolat	12
Palova aux fruits rouges, Coulis de fruits frais	12

Notre Menu et Tous les éléments de votre table et vos fauteuils  
ont été désinfectés avec un produit virucide