

MENU SIGNATURE DU CHEF

64 €

ACCORD METS ET VINS (4 VERRES) 35€

ACCORD METS ET VINS SANS ALCOOL MAISON NIVERS 25€

ACCORD METS ET VINS PRESTIGE 45€

PLATEAU DE FROMAGES, FROMAGERIE TÊTE D'OR 15€

Amuse-Bouche, au bon soin du chef.



Foie gras français poêlé, mousseux miso, pousses épinards en tartare, bouillon thaï.



Noix de Saint Jacques juste saisies, jus d'oursin, crème ail noir, céleris.



Ris de Veau croustillant, jus de viande, crème de potiron rôti, rosace de pomme de terre.



LE CITRON....

Reconstitution du citron en plusieurs textures et son sorbet Kalamansi.






MICHELIN
2023



Suggestion du moment

Pâte Croute du zeste gourmand
Farce de Veau et porc mariné au cognac et cèpes,
foie gras, cailles et noisettes.

Supplément 6€ par personne

Homard Breton cuit dans son beurre,
bisque concentrée,
Feuille à feuille noix aubergines et topinambours,
perles de citron Yuzu

Supplément 20€ par personne