

## 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**