

MENU DÉCOUVERTE

42 €

ACCORD METS ET VINS (3 VERRES) 25€

ACCORD METS ET VINS SANS ALCOOL MAISON NIVERS 25€

ACCORD METS ET VINS PRESTIGE 35€

PLATEAU DE FROMAGES, FROMAGERIE TÊTE D'OR 15€

Amuse-bouche, au bon soin du chef.



Millefeuille Butternut à l'huile de noix et mousse de foie gras, crèmeux champignons au Dashi,
Graines de courges, huile de fanes de carottes, sorbet butternut rôti.

Ou

Ceuf parfait bio, Escargots de Bourgogne persillés,
Velour de panais, Déclinaison du persil.



Paleron de Bœuf Aubrac confit 12h, Jus de boeuf à la moelle,
Crème de potiron rôti, choux romanesco et salsifis rôtis.

Ou

Aile de raie croustillante au citron Combava et coriandre, bisque de homard,
Câpres et œufs de truite, crème de Topinambours, choux Bruxelles rôtis.



La Poire chocolat et noisette en reconstitution, streusel cacao et pollen,
Gel eau de vie de poire, sorbet poire bergamote.

Ou

Pomme caramel et fève de Tonka, mousseux riz au lait, voile de lait vanillé,
Sorbet pomme gala et poivre Sèchuan.