

MENU DÉCOUVERTE

49 €

ACCORD METS ET VINS (3 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€

Mignardises du chef.



**Tarte croustillante champignons et noix, mousse conté et vin jaune,
Gel herbes et agrumes, glace noix torréfiées.**

Ou

**Gravelax de magret de canard du Périgord au citron vert et Vodka,
Mille feuilles pois chiches et châtaignes, sorbet à la Roquette.**



**Blanquette de veau revisitée à la truffe, sauce poulette truffée,
Crème de potiron rôti, carottes fanes glacées et panais rôti.**

Ou

**Cabillaud juste nacré en croute de tagète, bouillon miso et curry vert,
Crème de choux fleurs grillés, pousses épinards, oignons frits, rapé choux fleurs.**



Déclinaison du chocolat au foin et à la cacahuète, croquant cacahuète et pollen, glace au foin.

Ou

Parfait glacé miel et safran, mousseux hibiscus, tuile miel, chantilly à la menthe poivrée.