

MENU DÉCOUVERTE

ENTRÉE-PLAT-DESSERT	44€
ACCORD METS ET VINS (3 VERRES)	35€
ENTRÉE - POISSON - VIANDE - DESSERT	57€
ACCORD METS ET VINS (4 VERRES)	45€
ACCORD METS ET VINS SANS ALCOOL MAISON NIVERS	25€

Amuse bouche du chef.



Croustillant aux noix, escargots de Bourgogne et panais,

Comté affiné 24 mois, jus réduit au vin jaune.

Ou

Cœur de saumon bio en sashimi, vinaigrette fumée au yuzu, nuage de bouillon Dashi,

Huile de verveine, feuilles croustillantes au thé matcha, sorbet au homard.



Choux farcie volaille, foie gras et champignons, jus de viande, crème de potiron rôti,

Légumes glacés au bouillon Ponzu, mousseux de gratin dauphinois.

Ou

Quenelle de noix de Saint-Jacques aux zestes de citron vert, bisque d'étrilles bretonne,

Petit épeautre comme un risotto, poireaux grillés aux agrumes.



Assiette de fromages (Fromagerie Tête d'Or) – Supplément 12 €



Le chocolat fumé rencontre le Genépi en hommage à mon grand-père.

Ou

La pomme au caramel beurre salé, croquant au pollens de fleurs, gel Manzana, glace pop-corn

Prix net en euros, toutes taxes et services compris

