

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 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.



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

Légumes glacés au bouillon Ponzu, mousseux de gratin dauphinois.

Ou

Cabillaud marbré aux cressons et poivre de Voatsiperifery,

jus d'arêtes réduit aux zestes d'agrumes,

Crème de céleris, condiment ail noir, choux de Bruxelles fumés rôtis et radis.



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

