

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.**



**Filet de bœuf Simmental façon Rossini, jus de viande, crème de potiron rôti,
légumes glacés au jus, mousseux de gratin dauphinois. (supplément 5€)**

Ou

**Cabillaud marbré aux cressons et poivre de Voatsiperifery,
jus d'arêtes réduit aux zestes d'agrumes,
crème de céleri, condiment à l'ail noir, choux de Bruxelles fumés et rôtis, 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 aux pollens de fleurs, gel Manzana, glace pop-corn

Prix net en euros, toutes taxes et services compris

