

*La Carte*

## *Les Entrées*

- Starters -

*Compression de Volaille et Foie Gras, 29 €  
Champignons à la Grecque et légumes Pickles  
Poultry and Foie Gras Compression,  
mushrooms "à la Grecque" and Vegetables Pickles*

*Les Escargots de Bourgogne en Croustilles, 27 €  
Crème d'oignon Caramélisés et Champignon du Moment  
Fried croquette of Burgundy snails, Caramelized Onion  
Cream and Seasonal Mushrooms*

*Noix de Saint Jacques à la plancha, Caviar de Hareng, 26 €  
Pomme et Céleri en Textures  
Grilled Scallops, Herring Caviar, Apple and Celery*

## *Les Poissons*

- Fishes -

*Filet de Sandre de Saône Rôti, Millefeuille de Légumes, 29 €  
Jus de Moule et Chorizo au Safran  
Roasted Zander Fillet, Vegetable Mille-feuille,  
Mussels and Chorizo Sauce with Saffron*

*Filet de Carrelet, Spirale de Pomme de Terre au Nori, 30 €  
Fumet moussé à la Réglisse  
Plaice Fillet, Potatoes Spiral with Nori, Fish stock with Licorice Aroma*

## *Les Viandes*

- Meats -

*Le Pigeon en deux Façons, Le Filet servi Rosé 30 €  
et La Cuisse Farcie, Purée de Maïs Grillé,  
Salsifis Braisé et Jus à la Diable  
The Pigeon in two ways, The fillet served rose-coloured, The thigh stuffed,  
Roasted Corn Mash, Braised Salsify and Mustard Sauce.*

*Le Filet de Bœuf au Lard de Colonata, 35 €  
Pomme Darphin Revisitée  
Beef Fillet with Colonata Bacon, Restyled "Darphin" Potatoe*

*Pièce de Veau Confite, Panais Rôtis 30 €  
au Beurre Noisette, Jus réduit au Mâcon Rouge  
Candied Piece of Veal, Roasted Parsnip in  
Beurre Noisette and Local Red Wine Sauce*

## *Les Fromages*

*- Cheeses -*

<i>Spécialité Fromagère du Chef</i> <i>Chef's Cheese Speciality</i>	12 €
<i>Le Plateau de Fromages Affinés</i> <i>Cheese Board</i>	14 €

## *Les Desserts*

*- Desserts -*

<i>Finger Choco-lait et Cookies, Mousse au Chocolat lacté,</i> <i>Sorbet au Fruit de la Passion</i> <i>Chocolate Finger and Cookies, Chocolate Mousse and Passion Fruit Sorbet</i>	13 €
<i>Ananas Flambé au Rhum, Müesli Caramélisé,</i> <i>Sorbet Pina Colada</i> <i>Pineapple Flambé with Rhum, Müesli and Pina Colada Sorbet</i>	12 €
<i>Sur l'idée D'un Mont-Blanc Marron-Mandarine,</i> <i>Meringue à la Française et Mousse Vanillée</i> <i>Restyled Mont-Blanc Chestnut-Mandarin,</i> <i>French Meringue and Vanilla Flavoured Mousse</i>	11 €
<i>L'Assiette de Glaces et Sorbets Maison</i> <i>Homemade Ice Creams and Sorbets Plate</i>	9 €