

La Carte

Les Entrées

- Starters -

- L'Épaulé de Cochon Persillée,* 19 €
Sorbet Gribiche, Vinaigrette de Légumes Croquants
Pork's Shoulder Sprinkled with Chopped Parsley, "Gribiche" Sorbet,
Crunchy Vegetables Vinaigrette
- Gâteau de Foie de Volaille, Ecrevisses et Champignons,* 21 €
Sabayon au Crémant de Bourgogne
Chicken Liver Terrine, Crayfish and Mushrooms,
Crémant de Bourgogne Sabayon
- 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

Les Viandes

- Meats -

- La Pintade de Racan,* 26 €
Le Filet Rôti sur l'Os, la Cuisse en chartreuse,
Déclinaison de Choux de Bruxelles
Guinea Fowl from Racan, Roasted Fillet on the Bone,
The Tigh candied, Brussels Sprouts Variations
- Le Ris de Veau Croustillant et Foie Gras,* 32 €
Bouillon de Bœuf Clarifié, Petits Légumes de Saison
Crusty Veal Sweetbread and Foie Gras,
Beef Bouillon, Seasonal Vegetables
- Le Filet de Bœuf au Lard de Colonata,* 35 €
Pomme Darphin Revisitée
Beef Fillet with Colonata Bacon,
Restyled "Darphin" Potatoe

Les Fromages

- Cheeses -

<i>La Spécialité Fromagère du Chef</i> <i>Chef's Cheese Speciality</i>	10 €
<i>Le Plateau de Fromages Affinés</i> <i>Cheese Board</i>	12 €

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</i> <i>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</i> <i>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 €

Prix nets - Service compris -
Net prices - service included