



Menu Douceur

Prix :39,00€

Entrées

Nems d'escargots au Comté, crème d'ail et mesclun de salade

OU

Aumônière de noix de pétoncles, julienne de légumes et bisques de crustacés

OU

Cassiolette de sot l'y laisse de poulet et gésiers en meurette (hiver)

OU

Œuf poché à la crème de morilles et copeaux de parmesan (hiver)

OU

Œufs pochés fermier, salade de poivrons et aubergines grillées, mousse panacotta à la féta et pousses de roquette.

OU

Tataki de thon au sésame et Pavot, salade de chou chinois aux algues et cébette, sauce Yakitori

OU

Tatin de tomates d'antan, crumble de parmesan, mozzarella et chiffonnade de jambon Serrano

OU

Gambas poêlées à l'ail, émulsion de soja et pâtes saba à la cébette (+2 €)

OU

Saint-Jacques snackées, croûte de muesli, fondue de poireaux sauce beurre blanc (+3 €)

OU

Saumon gravlax, mousseline d'avocat et salade de céréales aux agrumes (+2 €)

Plats

Filet mignon de porc lardé, jus de tonka, écrasé de pomme de terre à l'échalotte (hiver)

Le Complexe de Gevrey

OU

Brochette de crevettes grillées, linguines aux pointes d'asperges et huile de homard

OU

Suprême de volailles farci aux olives, risotto aux fèves, jus aux tomates confites

OU

Tournedos d'effiloché d'épaule de porc, sauce barbecue, courgettes marinées aux herbes de Provence et grillées, mousseline de pommes de terre à la ciboulette

OU

Ombre chevalier, risotto d'épeautre sauce safran

OU

Rond de gîte de veau, croûte en parmesan aux tomates confites, jus de thym et gratin dauphinois

OU

Dos de cabillaud rôti bisque de homard épicée et risotto à l'encre de seiche (+3 €)

OU

Suprême de volaille aux morilles, pomme de terres grenaille aux oignons rouges (+3 €)

OU

Mignon de rumsteak cuit basse température, jus truffé, pomme Anna & ses mini légumes (+2 €)

Fromage

Assiette de 3 fromages (comté, époisses, brillât savarin)

Dessert

Entremets au choix (selon saison)

Hiver : uniquement du 1er octobre au 30 avril