

MENU « TRADITION GOURMET »



Mise en bouche

Fricassée d'escargots de Bourgogne au Gevrey Chambertin

Flan d'ail

Ou

Tourte de chair de canard et foie gras

Gelée à l'Aligoté

Feuillantine de caille, sauce périgourdine

Légumes du moment

Ou

Noix d'entrecôte « Charolais » rôtie

Réduction Pinot Noir

Pommes des vendanges

Plateau des fromages affinés de nos régions

Le Rustique

Coulis chocolat

Ou

Dôme Plénitude

Crème anglaise

Café et mignardises



Au tarif de 48.00 € TTC par personne

MENU « TRADITION GOURMET »

Mise en bouche

Foie gras de canard
Chutney de rhubarbe et fruits rouges

Ou

Millefeuille de homard en salade
Emulsion de tomate au pistou

Pavé de bar unilatéral, fumet de crustacés réduit
Fricassée de girolles en persillade

Ou

Tournedos de lotte doré au sautoir
Asperges vertes au parmesan, vinaigrette au balsamique

Filet de bœuf Charolais, crème aux morilles et vin du Jura
Ecrasée de Charlotte aux truffes de Bourgogne

Ou

Noisettes de mignon de veau poêlées, jus réduit à la sauge
Légumes fanes glacés au beurre d'Isigny

Sablé breton aux pommes, coulis de cidre
Coque glacée à la vanille

Ou

Snacking opéra sur brownies
Macaron glacé au café

Café et mignardises



Option fromages :
Assiette 3 fromages
Plateau :

5.00 €
9.00 €

Au tarif de :
Option poisson ou viande :

80.00 €
65.00 €