



## Menu Régional Bourgogne

Entrée + plat / plat + dessert	49
Entrée + plat + dessert	59
<b>Entrées</b>	<b>24</b>
Œuf de poule bio cuisiné meurette <i>OU</i> Fraîcheur d'aile de raie, gribiche et herbes fraîches	
<b>Plats</b>	<b>36</b>
Cocotte de pintade « Gaston Gérard », mitraille rôtie <i>OU</i> Cœur de saumon cuit en Buée, betterave crapaudine	
<b>Desserts</b>	<b>14</b>
Tarte noisette, déclinaison de cassis <i>OU</i> Douceur de citron, miel infusé au sapin	
<i>Eau et café compris</i>	

### Les jus de fruits Joyce 7

20cL

Abricot, framboise, pomme, tomate

### CHAMPAGNES

<b>Deutz brut</b>		<b>Deutz brut rosé</b>	
La coupe 12cl	18	La coupe 12cl	22
La bouteille 75cl	79	La bouteille 75cl	109

#### Champagne & Caviar

Une coupe de champagne Deutz 12cL & 15gr de caviar Sturia Oscietra	65
Une coupe de champagne Deutz 12cL & 15gr de caviar Sturia Prestige	75

### LES SIGNATURES

#### Menu 75

Carpaccio de bar, graine de caviar, piquillos et marinade combava 40

Selle d'agneau au sautoir, gremolata, ravioles d'artichauts poêlées 48

Parfait glacée au cranberry, compoté de poire et texture de cacahuète 16

### RETOUR DU MARCHÉ

Pêche du jour, butternut rôtie et châtaignes *au cours du marché*

Côte de veau française tranchée, cucurbitacées et cèpes 48

### LES CLASSIQUES

Salade César poulet ou gambas 20/26

Le croque-monsieur, frites et salade 22

Le croque-madame, frites et salade 24

Velouté de châtaigne et poitrine fumée 24

Salade croquante et chèvre rôti au miel de romarin 24

Le club sandwich de Monsieur, frites et salade 26

Tartare de bœuf au couteau, frites et salade 28

Salade César de volaille au vieux parmesan 28

### POUR TERMINER

Entremet chocolat, vanille 14

Charlotte aux poires 14

Roulé pistache, crème diplomate et praliné 14

Assiette de fruits frais 14

L'assiette de fromage affiné 16

### VINS

12cL 75cL

#### Blancs

2019 AOC Chablis « Signature » Alain Geoffroy 14 79

2021 AOC Sancerre "Silex" Domaine la Perrière 14 79

2021 Côtes Catalanes "Calcinaires" - Domaine Gauby 14 79

2020 AOC Condrieu - Stéphane Ogier 20 108

#### Rouges

2021 VDF Cartouche - Domaine Mylène Bru 12 59

2018 AOC Mercurey 1er Cru - « Saumonts » 16 89

2015 AOC Pomerol - Château Mazeyres 22 109

2019 AOC Côte-Rotie - François Villard 28 139

#### Rosés

2021 AOC Côte de Provence - Château La Martinette 12 49

