

Entrées

. Carpaccio de boeuf 12€

Copeaux de comté, mayonnaise noisette, noisettes concassées, fleur de sel fumé.

. Saumon gravelax maison 15,50€

A l'aneth, crème au raifort, tuile de sarrasin, fenouil, herbes fraîches.

. Caille, poire pochée au vin rouge 16,80€

Cannelle, badiane, orange.

. Buratta 14,50€

Houmous de pois chiche, graines de courges, croûtons de pains, tomates confites, huile d'olive.

. Tartare de thon 15,90€

Guacamole maison, coriandre, sésame, citron vert.

. Escargots de Bourgogne beurre aillé

- Les 6 : 11€
- Les 12 : 19€

. Les huîtres n°3

- Les 6 : 12€
- Les 9 : 17€
- Les 12 : 22€

. Homards, langoustes et plateaux de fruits de mer disponibles sur réservation, 48 h à l'avance.

Viandes

. Filet de pintade 23€

Ecrasé de pommes de terre, lard confit maison sauce romarin, truffes d'été.

. Entrecôte (300 gr.) 32€

Grenailles sautées, jus aux morilles.

. Tartare Charolais 19€

Bœuf charolais, 180gr, parmesan, pesto aux noisettes, tomates confites, crème balsamique, salade, pommes de terre grenaille .

. Araignée de veau 23,50€

Fine purée façon ratatouille, polenta aux agrumes, jus corsé au thym des jardins de Pilours.

. Suppléments :

Légumes de saison 5€

Salade verte 3€

Poissons

. Filet de maigre 28€

Mousseline de petits pois, carottes rôties, beurre blanc aux œufs de truite.

. Pavé de thon 28€

Thon mi-cuit, caviar d'aubergines, fenouil rôti, sauce yaourt grec, citron et cumin.

. Lieu jaune 29 €

Ecrasé de pommes de terre, pleurotes poêlées, beurre de sauge.

. Poisson du moment, prix selon arrivage

Plat végétarien

. Macaroni crème de morilles,

Et ses copeaux de parmesan **17€**

