

Le Menu Carte

(Amuse-bouche, Entrée + Plat + Fromages + Dessert) = 72.00€

(Amuse-bouche, Entrée +Poisson+ Viande + Fromages + Dessert) =88.00€

Les Entrées

A la Carte

- **Duo de Homard et Foie gras de Canard** poêlé au Sésame torréfié, Matignon de légumes anciens dans un bouillon à la fève de Tonka 32.00€
- **Risotto Carnaroli** aux pieds de mouton, petits Pois et Romanesco, Saint Jacques poêlées et croustillant de vieux Parmesan 33.00 €

Les POISSONS

- **Pot au feu de l'Océan** aux petits Légumes dans un fumet crémeux à l'infusion de vanille de Madagascar 42.00 €
- **La pôchouse verdunoise** -
(Matelote de poissons de Rivière au vin blanc (Sandre, Brochet, Carpe, Anguille) ail, poivre et thym frais, croûtons frits au beurre 36.00€

Les Viandes

A la carte

- **Filet de Bœuf Caramélisé**, Os à moelle, Gaudes Bressannes et Cèpes poêlés au beurre salé 42.00€
- **Noisettes de filet de Chevreuil** au vin chaud, baies de genièvre et poivre de Kampot, Fruits et Légumes d'automne 44.00 €

LES FROMAGES

- **L'assortiment** de fromages bourguignons 15.00€
- **Le fromage blanc de Bresse** proposé au coulis de fruits rouges / aux herbes fraîches 8.00€

LES DESSERTS

A la carte

- **La forêt noire** aux Griottes de Fougerolles et Chocolat Guyaquil, crème fouettée à la gousse de Vanille 15.00 €
- **Crumble de fruits de Saison** à la crème d'amande, beurre de Bresse, Sorbet de Maracuja 15.00 €
- **Suggestion du Pâtissier** 15.00 €

