Le Menu de Saison

Amuse-bouche, entrée, plat, fromage et dessert 72 euros

Amuse-bouche, entrée, poisson, viande, fromage et dessert 88 euros

Amuse- Bouche suivant le marché du Jour

L'Entrée

À la Carte

- **Chartreuse de saumon fumé** et Homard, Avocat et Vinaigrette de Fruits **de** la passion — 33 €

Le Poisson

- **Dos de Sandre de Saône** cuit sur peau puis rôti au four, Epinards frais tombés à cru au Beurre de Bresse, petits légumes de saison — 38 €

La Viande

- **Côte de Veau de Tradition française** caramélisée puis cuite à basse température, déclinaison d'oignons, pommes grenailles, jus de cuisson — 42 €

Les Fromages

- **Le Fromage blanc de Bresse aux Herbes fraîches** — 8 €

Ou

- **L'assortiment de fromages bourguignons** — 15 €

Le Dessert

- **Fraises et rhubarbes en coque de nougatine**, Macaron rose et glace aux bonbons à l'Anis de Flavigny — 15 €

Découvertes du marché

Sauf samedi soir et jours fériés

PLAT

& DESSERT

35 € au déjeuner

HORS SAMEDI SOIR, DIMANCHE MIDI & JOURS FERIES.

ENTREE,

PLAT

& DESSERT

43 € au déjeuner

52 € au dîner

HORS SAMEDI SOIR, DIMANCHE MIDI & JOURS FERIES.

ENTREE,

PLAT,

FROMAGES

& DESSERT

49 € au déjeuner

58 € au dîner

HORS SAMEDI SOIR, DIMANCHE MIDI & JOURS FERIES.