

Menu 38 € 2 Plats

Menu 48 € 3 Plats

Assiette de saumons, fumé, confit à l'aneth et agrumes, blinis

Mosaïque de queues d'écrevisses, purée d'avocat huile de coriandre

Huîtres de Marennes à la coque au beurre d'échalotes

Foie gras de canard, magret de canard fumé et pain d'épices (suppl. 4 €)

Noix de coquilles St Jacques rôties, champignons confits, huile de noisette

Notre poisson du jour selon les arrivages

Fricassée d'escargots de bourgogne au vin rouge 'nem' de queues de bœuf

Noisette de Filet de bœuf Charolais au bourgogne rouge

Tournedos de magret de canard, foie gras poêlé au vinaigre de Banyuls

Notre viande du jour selon le marché

Chariot de fromages affinés de nos régions

Chariot de desserts du chef

Menu 48 € peut être à servi à 38 €. >2 Plats 1 entrée ,ensuite Poisson ou Escargots ou viande

Menu découverte

62 €

(Servi pour l'ensemble de la table)

Taxe & service compris TVA 5.50 %