

BIENVENUE À NOTRE TABLE

TOUTES NOS ENTRÉES SONT À 18 EUROS

TOUS NOS PLATS SONT À 26 EUROS

TOUS NOS DESSERTS SONT À 12 EUROS

NOTRE ASSIETTE DE FROMAGES À 8 EUROS

L'INTÉGRALITÉ DE NOTRE CARTE EST CERTIFIÉE



NOS PRODUITS SONT ISSUS DE FOURNISSEURS LOCAUX :

*LA RELANAISE SITUÉ À L'ÉTOILE, LA PISCICULTURE BEUQUE SITUÉ À MARIGNA-SUR-VALOUSE
AINSI QUE LA BOUCHERIE BRELOT SITUÉ À POLIGNY.*

NOUS TRAVAILLONS DES PRODUITS FRANÇAIS ET METTONS EN AVANT LES
PRODUCTEURS DE LA RÉGION AFIN DE PRIVILÉGIER UN CIRCUIT COURT, GAGE DE
QUALITÉ DU PRODUIT.

*TOUTES NOS VIANDES SONT CUITES EN BASSE TEMPÉRATURE AFIN DE PRÉSERVER LEUR QUALITÉ. NOS PLATS SONT
FAITS MAISON ET ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS FRAIS.*

ENTRÉES

ŒUF CONFIT ET CHAMPIGNONS DU MOMENT, NOISETTES ET VIANDE DE BŒUF SÉCHÉE, CRESSON DE FONTAINE

EGG CONFIT AND MUSHROOMS OF THE MOMENT, HAZELNUT AND DRIED BEEF, WATERCRESS

NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKÉES, FENOUIL EN DIFFÉRENTES TEXTURES, ÉCUME À LA CHICORÉE

SCALLOP, FENNEL IN DIFFERENT TEXTURES, CHICORY SAUCE

MÉDAILLON DE FOIE GRAS, TOAST BRIOCHÉ À LA NOISETTE, PURÉE DE CAROTTE CITRONNÉE & GELÉE DE VIN JAUNE AU CURRY

FOIE GRAS, HOMEMADE WALNUT BRIOCHE, CARROT LEMON-FLAVORED PURÉE & JELLY OF VIN JAUNE AND CURRY

PLATS



PAVÉ DE CERF MARINÉ AU VIN ROUGE, PANAIS RÔTI AU BEURRE NOISETTE, JUS DE GIBIER, POIVRE ET KETCHUP DE CASSIS

DEER STEAK MARINATE WITH RED WINE, ROASTED PARNSHIP WITH BROWN BUTTER, BLACKCURRANT PEPPER AND KETCHUP



VOLAILLE DE BOURGOGNE PANÉE À LA NOIX & FARCIE AUX MORILLES, GNOCCHIS AU COMTÉ, PURÉE DE CÉLERI, JUS À LA GAUDE & VIN JAUNE

BURGUNDY POULTRY BREADED WITH WALNUT & STUFFED WITH MORELS, COMTE GNOCCHI, MASHED CELERY, CORNFLOUR & VIN JAUNE SAUCE



BALLOTINE DE TRUITE, LENTILLES CORAIL AU LAIT DE COCO & CHORIZO, BISQUE À LA CORIANDRE

TROUT, CORAL LENTILS WITH COCOMILK AND CHORIZO & CILANTRO BISQUE

DESSERTS

« COMME UNE FORÊT NOIRE », COQUE CHOCOLAT, GANACHE AU BOURGEON DE SAPIN, GRIOTTINES DE FOUGEROLLES, BISCUIT CACAO & SORBET CERISE

« LIKE BLACK FOREST GATEAU », CHOCOLATE HULL, PINE TREE GANACHE, FOUGEROLLES GRIOTTINES, COCOA BISCUIT & CHERRY SORBET

POMME GRANNY EN DÉCLINAISON, GANACHE CHOCOLAT « ORIGINE ÉQUATEUR », CRÈME GLACÉE CAFÉ & CARDAMOME

VARIATION AROUND GRANNY SMITH APPLE, CHOCOLATE GANACHE FROM ECUADOR, COFFEE & CARDAMOM ICE CREAM

GANACHE CHOCOLAT BLANC À L'ABSINTHE VERTE, MYRTILLES, BISCUIT MADELEINE FAÇON PAIN D'ÉPICES & GLACE AU MIEL DE MONTAGNE

GANACHE OF WHITE CHOCOLATE WITH WORMWOOD, BLUEBERRY, BISCUIT-STYLE GINGERBREAD & HONEY ICE CREAM



1 BOULE – 3 EUROS

2 BOULES – 5 EUROS

3 BOULES – 7 EUROS

VANILLE, CHOCOLAT, CAMEL, FRAISE, FRAMBOISE, MANGUE, CITRON, PISTACHE, STRACCIATELLA, TIRAMISU, NOISETTE, NOIX, MOJITO, MIEL DE MONTAGNE, POMME, CERISE