

LE MENU SIGNATURE

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 59€

ENTRÉES

RAGOUT D'ASPERGES VERTES DE PROVENCE AUX MORILLES

Lard paysan et jaune d'œuf fumé

OU

GRAVELAX DE DAURADE CORSE LABEL ROUGE

Tigre qui pleure et herbes folles

PLATS

NOISETTE D'AGNEAU

Pressé de pomme de terre au romarin et jus réduit au citron confit

OU

CANDELE FARCIS À L'ARTICHAUT

Gratiné au vieux parmesan, crème d'oseille à l'oignon doux et bouillon de légumes au café

OU

LA LOTTE DES CÔTES BRETONNES

Pancetta, asperges blanches et beurre blanc à l'huile d'estragon

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT TIÈDE ORIADO DE CHEZ VALRHONA

Sorbet pomme verte et coriandre fraîche

OU

CHOUX PARIS BREST

Crème glacée à la pistache et au curry vert

OU

TARTE AUX AGRUMES MERINGUÉE

Crème glacée à la bergamote

OU

LA RHUBARBE

Pochée à l'hibiscus, ganache blanche, sorbet fraise

Tarifs TTC service compris.

Information allergènes à disposition au bar ou auprès de notre équipe.

LE MENU DU CHEF

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 49€

ENTRÉES

POIREAUX FONDANTS AUX AROMATES

Tartelette croustillante, espuma de pomme de terre à la réglisse

OU

PÂTÉ PANTIN DE CANARD À LA MARJOLAINE

Foie gras et bière brune, pickles de radis roses

PLATS

LONGE DE VEAU FRANÇAIS À BASSE TEMPÉRATURE

Sucrine rôtie, pomme persillée et jus à l'ail noir

OU

CANDELE FARCIS À L'ARTICHAUT

Gratiné au vieux parmesan, crème d'oseille à l'oignon doux et bouillon de légumes au café

OU

TRUITE ARC-EN-CIEL

Laquée au caramel de cèleri, pomme de terre marinée à l'huile vierge et à la livèche

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT TIÈDE ORIADO DE CHEZ VALRHONA

Sorbet pomme verte et coriandre fraîche

OU

CHOUX PARIS BREST

Crème glacée à la pistache et au curry vert

OU

TARTE AUX AGRUMES MERINGUÉE

Crème glacée à la bergamote

OU

LA RHUBARBE

Pochée à l'hibiscus, ganache blanche et sorbet fraise


Tarifs TTC service compris.

Information allergènes à disposition au bar ou auprès de notre équipe.



NOTRE CARTE DE SAISON

TAPAS, À PARTAGER... OU PAS !

GRAVELAX DE CABILLAUD FUMÉ	14€
Huile de citron confit et ciboulette	
ŒUFS MIMOSA VERT 	11€
Haddock fumé	
ASSIETTE DE MORTADELLE	13€
Tomates confites et câpres à queue	

ENTRÉES

RAGOUT D'ASPERGES VERTES DE PROVENCE AUX MORILLES	20€
Lard paysan et jaune d'œuf fumé	
POIREAUX FONDANTS AUX AROMATES 	17€
Tartelette croustillante, espuma de pomme de terre à la réglisse	
GRAVELAX DE DAURADE CORSE LABEL ROUGE	19€
Tigre qui pleure et herbes folles	
PÂTÉ PANTIN DE CANARD À LA MARJOLAINE	18€
Foie gras et bière brune, pickles de radis roses	

Tarifs TTC service compris.

Information allergènes à disposition au bar ou auprès de notre équipe.



PLATS

- NOISETTE D'AGNEAU** 32€
Pressé de pomme de terre au romarin et jus réduit au citron confit
- LONGE DE VEAU FRANÇAIS À BASSE TEMPÉRATURE** 28€
Sucrine rôtie, pomme persillée et jus à l'ail noir
- CANDELE FARCIS À L'ARTICHAUT**  26€
Gratiné au vieux parmesan, crème d'oseille à l'oignon doux et bouillon de légumes au café
- LOTTE DES CÔTES BRETONNES** 32€
Pancetta, asperges blanches et beurre blanc à l'huile d'estragon
- TRUITE ARC-EN-CIEL** 29€
Laquée au caramel de céleri, pomme de terre marinée à l'huile vierge et à la livèche
- VIANDE OU POISSON À PARTAGER**
Consultez nos équipes!

FROMAGES LE GONÉ → À Neuville-sur-Saône

- ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS** 11€
Chutney de fruits de saison

DESSERTS

- MOUSSE AU CHOCOLAT TIÈDE ORIADO DE CHEZ VALRHONA** 12€
Sorbet pomme verte et coriandre fraîche
- CHOUX PARIS BREST** 12€
Crème glacée à la pistache et au curry vert
- TARTE AUX AGRUMES MERINGUÉE** 12€
Crème glacée à la bergamote
- LA RHUBARBE** 12€
Pochée à l'hibiscus, ganache blanche et sorbet fraise

Tarifs TTC service compris.

Information allergènes à disposition au bar ou auprès de notre équipe.