

Le menu



49€

Entrées / Starters

Poireaux grillés, grenobloise, moutarde fumée

Grilled leeks, grenobloise, smoked mustard

Œufs durs mayonnaise, noisette, laitue

Hard-boiled eggs with mayonnaise, hazelnut, lettuce

Escargots de Bourgogne persillés, ail noir

Parsleyed Burgundy snails, black garlic

Entrée à l'ardoise :

Saint-Jacques à la braise, pressé de panais

Chargrilled scallops, parsnip purée

Plats / Main courses

Parmentier de canard

Duck shepherd's pie

Dorade en portefeuille, doubeurre, blette

Butterflied sea bream with butternut squash and Swiss chard

Tagliatelles maison, champignons rôtis

Homemade tagliatelles, roasted mushrooms

Plat à l'ardoise :

Suprême de volaille, confit de châtaigne

Poultry supreme, chestnut confit

Dessert du chariot

