

LA CARTE

€

ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD CONFIT AU POIVRE DU PARADIS GUIMAUVE À LA GRENADE, DATTE ET CITRON	40
CHAPEAUX DE CURÉ À LA BURRATA ET COURGE FONDANTE JAMBON CINCO JOTAS, TRUFFE D'AUTOMNE, LAIT DE NOISETTE	53

POISSONS

NOIX DE SAINT JACQUES CONTISÉES À LA PISTACHE VERTE VERMICELLES D'ANGE AU CURRY, RÂPÉ DE CHOUX FLEUR ET COCO	71
CABILLAUD, ENCORNET ET MOULES MORRISEAU EN MARINIÈRE À L'AIL NOIR PANISSES À LA POUTARGUE	48

VIANDES

AGNEAU DE LA FERME DU JOINTOUT EN COCOTTE LUTÉE RÉCOLTE MARAÎCHÈRE, JUS AU CHARBON VÉGÉTAL	62
POULARDE DE BRESSE EN VAPEUR DE VIN JAUNE FONDUE D'ENDIVE CARMINE, FINE SEMOULE À L'HUILE DE NOIX	76

FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES DE BOURGOGNE - <i>LE MIDI UNIQUEMENT</i>	9
CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS	18

DESSERTS - À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

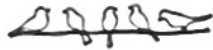
CHOCOLAT NOIR ABINAO 85 % CAFÉ LUWAK, FLEUR DE CAZETTE	19
CHOU CRAQUANT MARRON DE TURIN ET CRÈME DE BRESSE CONFIT DE COING VANILLÉ	22

CHEF DE CUISINE : MOURAD HADDOUCHE

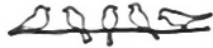
MENU DÉJEUNER

ENTRÉE - PLAT <u>OU</u> PLAT - DESSERT	28 €
ENTRÉE - PLAT - DESSERT	38 €

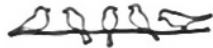
GOUGÈRES & AMUSE-BOUCHE



GÂTEAU TIÈDE AU JAMBON FUMÉ FAÇON GRAND-MÈRE,
FROMAGE BATTU, ÉCHALOTE ET FINES HERBES

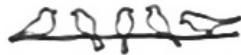


POITRINE DE VOLAILLE DE LOUHANS DORÉE
BOULGOUR AUX BAIES DE GOJI, PANAIS À LA CANNELLE



ASSIETTE DE TROIS FROMAGES AFFINÉS DE NOS RÉGIONS
OU

SABLÉ CROQUANT À LA CARDAMOME
CONFIT D'AGRUMES FRAIS ET *KULFI* GLACÉ



MIGNARDISES

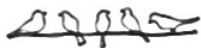


LOISEAU
DES VIGNES

CE MENU N'EST PAS SERVI AU DÎNER, NI LES JOURS FÉRIÉS

MENU DÉGUSTATION 95€

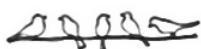
AMUSE BOUCHE DU CHEF



ŒUF DE POULE EN TROMPE L'ŒIL
TRUFFE D'AUTOMNE, TOPINAMBOUR, JAMBON FUMÉ

ET/ OU

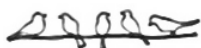
ESCARGOTS DES PRÉS DE FONTAINES
POTIMARRON ET RAISINS, FAROFA DE MANIOC



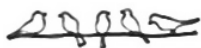
QUENELLE DE SANDRE
SAUCE MEURETTE DU PÊCHEUR

ET/ OU

PIGEONNEAU DE LOUHANS POP 'AMARANTE
PICKLES DE CHOUX, COING ÉPICÉ



EPOISSES AFFINÉ,
POMME AU FOUR AU MARC DE BOURGOGNE JACOULOT



CRÊPE SOUFFLÉE À LA POIRE
GLACE À LA RAISINÉ DE GENIÈVRE

COMPOSEZ VOTRE MENU
À L'INTÉRIEUR DU MENU DÉGUSTATION:

GOURMAND 75€:

DEUX ENTRÉES, UN PLAT, FROMAGE & DESSERT

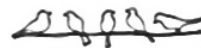
OU

DÉCOUVERTE 59€:

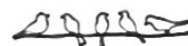
ENTRÉE, PLAT, FROMAGE & DESSERT

MENU SAVEURS 119€

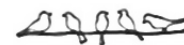
AMUSE BOUCHE DU CHEF



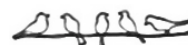
FOIE GRAS DE CANARD AU POIVRE DU PARADIS
DATTE, GRENADE ET CITRON



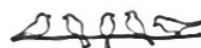
NOIX DE SAINT JACQUES CONTISÉES
À LA PISTACHE VERTE
VERMICELLES D'ANGE AU CURRY,
RÂPÉ DE CHOUX FLEUR ET COCO



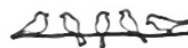
POULARDE DE BRESSE EN VAPEUR DE VIN JAUNE
FONDUE D'ENDIVE CARMINE,
FINE SEMOULE À L'HUILE DE NOIX



CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS



LOUKOUM GLACÉ
À LA ROSE DE VENCE, PIGNONS DE CÈDRE



CHOCOLAT NOIR ABINAO 85%
CAFÉ LUWAK, FLEUR DE CAZETTE

CE MENU PEUT ÊTRE SERVI

UNIQUEMENT

À L'ENSEMBLE DE LA TABLE

*NOUS TENONS À LA DISPOSITION
DE NOTRE CLIENTÈLE*

*L'INFORMATION RELATIVE À LA PRÉSENCE
D'ALLERGÈNES DANS NOS PLATS.*

[RESERVEZ VOTRE TABLE](#)

[Tél. : +33 \(0\)3 80 24 12 06](#)

