

# LA CARTE

€

## ENTRÉES

ASPERGES VERTES EN BRIOCHE DE PRINTEMPS JAMBON <i>IBÉRICO</i> , VINAIGRE DE MYRTILLES, SABAYON À L'HUILE D'AMANDE	47
FOIE GRAS DE CANARD AU POIVRE DU PARADIS MÉLASSE DE DATTE, KUMQUAT AU SÉSAME, GRENADE	43

## POISSONS

LANGOUSTINE ROYALE, PALOURDES ET CALAMAR SAUTÉS COURGETTE, FAROFA DE MANIOC, JUS SAFRAN ET OLIVE NOIRE	74
CABILLAUD EN VAPEUR D'EAU DE COCO ET GINGEMBRE BEIGNETS DE CHOUX FLEUR AU CURRY, MAYONNAISE AU LAIT VÉGÉTAL	44

## VIANDES

COUSCOUS D'AGNEAU DE LAIT DE LA FERME DU JOINTOUT FINE SEMOULE, PIGNONS DE CÈDRE, AIL NOIR, KÉFIR DE LAIT À L'HARISSA DOUCE	75
POULARDE DE BRESSE DORÉE EN COCOTTE AUX OIGNONS NOUVEAUX JUS À L'ALIGOTÉ, MOUSSELINE DE POMME DE TERRE AU BEURRE DE BRESSE	67

## FROMAGES

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

## DESSERTS - À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

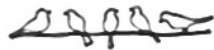
CHOCOLAT NOIR ABINAO 85 % CAFÉ LUWAK, FLEUR DE CAZETTE	19
BOUQUET DE POMME TARTE SABLÉE TIÈDE À LA GLACE VANILLE	18

CHEF DE CUISINE : MOURAD HADDOUCHE

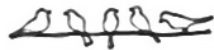
## MENU DÉJEUNER

DEUX PLATS AU CHOIX	28 €
TROIS PLATS AU CHOIX	38 €
ENTRÉE-PLAT-FROMAGES-DESSERT	46 €

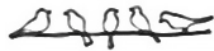
### GOUGÈRE & AMUSE-BOUCHE



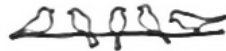
ŒUF DE POULE PARFAIT, COULIS DE PETITS POIS  
FREGOLA ET SAUMON FUMÉ



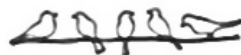
FILET DE CANARD DE LOUHANS SERVI ROSÉ  
HOUMOUS, OLIVE NOIRE, PANISSE ET PIGNONS DE PINS



ASSIETTE DE TROIS FROMAGES AFFINÉS DE NOS RÉGIONS



SABLÉ CROQUANT À LA CARDAMONE  
MANGUE ET NOIX DE COCO



MIGNARDISES

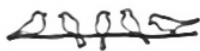


LOISEAU  
DES VIGNES

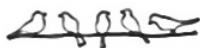
CE MENU N'EST PAS SERVI AU DÎNER, NI LES JOURS FÉRIÉS

## MENU DÉGUSTATION 95€

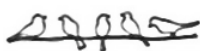
AMUSE-BOUCHE DU CHEF



ŒUF SUR SON NID EN TROMPE L'ŒIL  
ASPERGE BLANCHE, SABAYON *POULETTE*

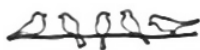


ESCARGOTS DE FONTAINES AU JAMBON FUMÉ  
CRAPAUD DE POMME *VITELLOTTE*, AIL DES OURS

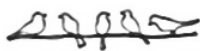


QUENELLE DE SANDRE, FUMET AU CRÉMANT ROSÉ

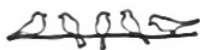
PETITS POIS, RADIS, RHUBARBE



PIGEONNEAU DE LOUHANS *POP 'AMARANTE*  
ENDIVE CARMINE, JUS AU CASSIS DE BOURGOGNE



EPOISSES AFFINÉ,  
RAISINS BLONDS PARFUMÉS AU MARC JACOULOT



CRÊPE SOUFFLÉE À LA POIRE  
GLACE BONBON À L'ANIS DE FLAVIGNY

- MENU GOURMAND 75€

DEUX ENTRÉES, UN PLAT, FROMAGE & DESSERT

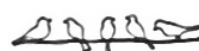
- MENU DÉCOUVERTE 59€

UNE ENTRÉE, UN PLAT, FROMAGE & DESSERT

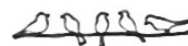
À PARTIR DU MENU DÉGUSTATION

## MENU SAVEURS 119€

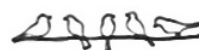
AMUSE-BOUCHE DU CHEF



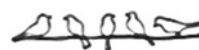
FOIE GRAS DE CANARD AU POIVRE DU PARADIS  
DATTE, KUMQUAT AU SÉSAME, GRENADE



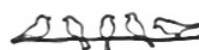
LANGOUSTINE, PALOURDE ET CALAMAR SAUTÉS  
COURGETTE, FAROFA DE MANIOC  
JUS SAFRAN ET OLIVE NOIRE



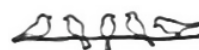
COUSCOUS D'AGNEAU DE LAIT  
DE LA FERME DU JOINTOUT,  
FINE SEMOULE, PIGNONS DE CÈDRE, AIL NOIR,  
KÉFIR DE LAIT À L'HARISSA DOUCE



CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS



LOUKOUM GLACÉ À LA ROSE DE VENCE  
PISTACHE VERTE ET PHYSALIS



CHOCOLAT NOIR *ABINAO* 85%  
CAFÉ *LUWAK*, FLEUR DE CAZETTE

CE MENU SERA 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

