

La Parte

Euros

Les Entrées

Foie gras frais maison et son Caramel de Macvin	22
Le Homard et le Poupe en Duo froid, Petit Epeautre en Salade, Sauce façon Cocktail	26
Velouté de potiron du Potager, Morteau et Girolles en Cage Feuilletée	18
Saumon fumé au Château, Emulsion d'Algues, Dentelle de Curry	18

Les Poissons & Crustacés

Mousseline de Brochet de Saône, Tuile au Comté rieuse, Sauce Homardine	25
Fillet de Bar de nos Côtes cuit au four, Sauce Safranée	32
Le Homard « Pâtes Bleues » entier décortiqué, Sauce Estragon, Topinambour	52

Les Viandes

Ouisse de Pintade fermière farcie

Sauce aux Olives et Romarin du Potager Légumes du Moment	25
La Caille fermière rôtie désossée et farcie, Jus à la truffe d'été, Pommes râties au four	32
Sauté de Sanglier comme une Carbonade, Trompettes des Morts et Petits Légumes	25
Rouelle de Lièvre, Purée de Poing, Châtaignes, Sauce Ciret	40
Ravé de Perd dans le Filet, Cèpes en persillade, Sauce Grand-Veneur	35
Filet de Bœuf Charolais aux Morilles Sauvages, Pomme de terre au Comté	42

L'Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs affinés

à partir de 11

Les Desserts

Clafouti de Quetsches du Verger, Sorbet Verveine, Tuile au Miel de Haute-Saône	11
Cocktail de sorbets maison	11
Tarte au Citron et sa Meringue	11
Ganache de chocolat et son parfait à l'Absinthe	14
Figues fraîches rôties, Pâtissière au Cassis de Bourgogne, son Sorbet Cassis	14
Houpat glacé au Kirsch de Fougerolles, Ralets croquants, Griotines de Fougerolles	14

