

La Carte

Euros

Les Entrées

Foie gras frais maison et son Caramel de Macrin	22
Le Homard et le Poulpe en Duo froid, Petit Epave en Salade, Sauce façon Cocktail	26
Velouté de potiron du Rotager, Morteau et Girolles en Page Feuilletée	18
Saumon fumé au Château, Emulsion d'Algues, Dentelle de Curry	18

Les Poissons & Crustacés

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

Les Viandes

Puisse de Pintade fermière farcie Sauce aux Olives et Romarin du Rotager Légumes du Moment	25
La Caille fermière rôtie désossée et farcie, Jus à la truffe d'été, Pommes rattes au four	32
Sauté de Sanglier comme une Carbonade, Trompettes des Morts et Petits Légumes	25
Rouelle de Lièvre, Purée de Poing, Châtaignes, Sauce Pivert	40
Paré de Cerf dans le Filet, Pêpes 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

Plafouti 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 Passis de Bourgogne, son Sorbet Passis	14
Nougat glacé au Kirsch de Fougerolles, Palets croquants, Griottes de Fougerolles	14

