

# LE MENU SIGNATURE

---

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 59€

## ENTRÉES

### RAGOUT D'ASPERGES VERTES DE PROVENCE AUX MORILLES

Lard paysan et jaune d'œuf fumé

OU

### GRAVELAX DE DAURADE CORSE LABEL ROUGE

Tigre qui pleure et herbes folles

## PLATS

### NOISETTE D'AGNEAU

Pressé de pomme de terre au romarin et jus réduit au citron confit

OU

### CANDELE FARCIS À L'ARTICHAUT

Gratiné au vieux parmesan, crème d'oseille à l'oignon doux et bouillon de légumes au café

OU

### LA LOTTE DES CÔTES BRETONNES

Pancetta, asperges blanches et beurre blanc à l'huile d'estragon

## DESSERTS

### MOUSSE AU CHOCOLAT TIÈDE ORIADO DE CHEZ VALRHONA

Sorbet pomme verte et coriandre fraîche

OU

### CHOUX PARIS BREST

Crème glacée à la pistache et au curry vert

OU

### TARTE AUX AGRUMES MERINGUÉE

Crème glacée à la bergamote

OU

### POIRE POCHÉE

Élixir à la sauge et crème glacée au céréales

Tarifs TTC service compris.

Information allergènes à disposition au bar ou auprès de notre équipe.

# LE MENU DU CHEF

---

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 49€

## ENTRÉES

### POIREAUX FONDANTS AUX AROMATES

Tartelette croustillante, espuma de pomme de terre à la réglisse

OU

### PÂTÉ PANTIN DE CANARD À LA MARJOLAINE

Foie gras et bière brune, pickles de radis roses

## PLATS

### LONGE DE VEAU FRANÇAIS À BASSE TEMPÉRATURE

Sucrine rôtie, pomme persillée et jus à l'ail noir

OU

### CANDELE FARCIS À L'ARTICHAUT

Gratiné au vieux parmesan, crème d'oseille à l'oignon doux et bouillon de légumes au café

OU

### TRUITE ARC-EN-CIEL

Laquée au caramel de cèleri, pomme de terre marinée à l'huile vierge et à la livèche

## DESSERTS

### MOUSSE AU CHOCOLAT TIÈDE ORIADO DE CHEZ VALRHONA

Sorbet pomme verte et coriandre fraîche

OU

### CHOUX PARIS BREST

Crème glacée à la pistache et au curry vert

OU

### TARTE AUX AGRUMES MERINGUÉE

Crème glacée à la bergamote

OU

### POIRE POCHÉE

Élixir à la sauge et crème glacée au céréales

Tarifs TTC service compris.

Information allergènes à disposition au bar ou auprès de notre équipe.



## NOTRE CARTE DE SAISON

---

### TAPAS, À PARTAGER... OU PAS !

<b>GRAVELAX DE CABILLAUD FUMÉ</b> .....	14€
Huile de citron confit et ciboulette	
<b>ŒUFS MIMOSA VERT</b>  .....	11€
Haddock fumé	
<b>ASSIETTE DE MORTADELLE</b> .....	13€
Tomates confites et câpres à queue	

### ENTRÉES

<b>RAGOUT D'ASPERGES VERTES DE PROVENCE AUX MORILLES</b> .....	20€
Lard paysan et jaune d'œuf fumé	
<b>POIREAUX FONDANTS AUX AROMATES</b>  .....	17€
Tartelette croustillante, espuma de pomme de terre à la réglisse	
<b>GRAVELAX DE DAURADE CORSE LABEL ROUGE</b> .....	19€
Tigre qui pleure et herbes folles	
<b>PÂTÉ PANTIN DE CANARD À LA MARJOLAINE</b> .....	18€
Foie gras et bière brune, pickles de radis roses	

Tarifs TTC service compris.

Information allergènes à disposition au bar ou auprès de notre équipe.



## PLATS

- NOISETTE D'AGNEAU** ..... 32€  
Pressé de pomme de terre au romarin et jus réduit au citron confit
- LONGE DE VEAU FRANÇAIS À BASSE TEMPÉRATURE** ..... 28€  
Sucrine rôtie, pomme persillée et jus à l'ail noir
- CANDELE FARCIS À L'ARTICHAUT**  ..... 26€  
Gratiné au vieux parmesan, crème d'oseille à l'oignon doux et bouillon de légumes au café
- LOTTE DES CÔTES BRETONNES** ..... 32€  
Pancetta, asperges blanches et beurre blanc à l'huile d'estragon
- TRUITE ARC-EN-CIEL** ..... 29€  
Laquée au caramel de céleri, pomme de terre marinée à l'huile vierge et à la livèche
- VIANDE OU POISSON À PARTAGER** ..... 50€ / pers  
Talk to our teams!

## FROMAGES LE GONÉ → À Neuville-sur-Saône

- ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS** ..... 11€  
Chutney de fruits de saison

## DESSERTS

- MOUSSE AU CHOCOLAT TIÈDE ORIADO DE CHEZ VALRHONA** ..... 12€  
Sorbet pomme verte et coriandre fraîche
- CHOUX PARIS BREST** ..... 12€  
Crème glacée à la pistache et au curry vert
- TARTE AUX AGRUMES MERINGUÉE** ..... 12€  
Crème glacée à la bergamote
- POIRE POCHÉE** ..... 12€  
Élixir à la sauge et crème glacée au céréales

Tarifs TTC service compris.

Information allergènes à disposition au bar ou auprès de notre équipe.