



CEDRIC BURTIN

## Plaisir en V

5 Plats

Du mercredi au vendredi\*

\*Hors jours fériés

Déjeuner et dîner

Uniquement sur réservation

au 03-85-48-12-98

pour les dîners

**90 €**

## Découverte - 35 ans

Du mercredi au vendredi

Uniquement sur réservation au

03-85-48-12-98

**130 €**

( 6 plats - boissons comprises )

**Une pièce d'identité pourra vous  
être demandée**

## Plaisir en VII

7 Plats

**175 €**

---

## Notre Univers

9 Plats

**220 €**





CEDRIC BURTIN

Voici quelques exemples de plats que vous pourrez déguster dans notre carte du moment...



### **Le Foie Gras de la Ferme Lou Metché**

Foie gras poêlé, émulsion de vinaigre balsamique  
Oignons déglacés au vinaigre de framboise



### **La Coquille Saint-Jacques de plongée**

Saisie à la plancha  
Butternut fermenté et citron noir  
Sauce aux barbes de Saint-Jacques et caviar Kristal de la  
Maison Kaviari



### **La Truite de la Ferme Aquacole de Crisenon**

Confite lentement, réhabilitée dans son élément naturel  
Arêtes de truite déshydratées, beurre blanc et huile de sapin  
Gourmandise de Bresse fumée



### **L'Agneau**

Côte et selle rôties puis grillées au barbecue  
Navet glacé au miel et pickles  
Tartelette foin et émulsion au fromage de brebis et pousses de  
romarin



### **Le Cochon**

Cuit lentement puis rôti  
Soubise d'oignon et compotée de cochon  
Boudin noir  
Chutney d'oignon, piment, poire fermentée et vinaigre d'acacia



### **La Vanille**

Sarrasin soufflé et caramélisé  
Gavotte et opaline croustillantes  
La vanille en biscuit et crémeux  
Crème glacée fumée