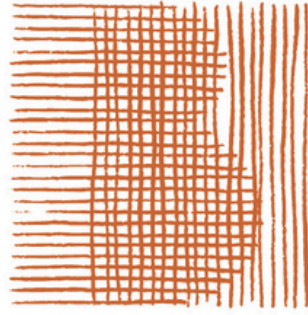


CEDRIC



BURTIN

# NOS MENUS

## Rouage n°5

5 Plats

Uniquement le midi

Du mercredi au vendredi\*

\*Hors jours fériés

**95 €**

## Rouage n°7

7 plats

**190 €**

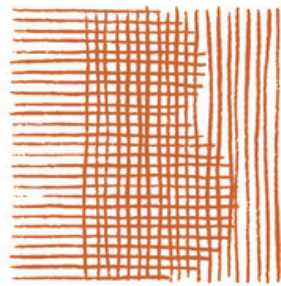
## Rouage n°9

9 plats

**240 €**



CEDRIC



BURTIN

Voici quelques exemples de plats que vous pourrez déguster dans notre carte du moment...  
Les mets proposés varient au fil des saisons et sous réserve de la disponibilité des produits.

À retrouver à la carte ...



#### Foie Gras Signature

Poêlé et servi chaud,  
Emulsion au vinaigre balsamique  
Pickles d'oignons confits au vinaigre de framboise  
Foie gras cuit au sel et brioche

#### Betterave

Confite et pickles  
crème fumée, anguilles, compotée oignons et Porto  
Jus de bœuf fumé  
vinaigrette de betteraves

#### Volaille de Bresse de la ferme de la Guyotte

Maturée au lait fermenté  
Cuisse confite sur un pain de campagne, vinaigrette acidulée  
Jus de volaille siphon de vin jaune  
Raviole de blé au comté et confit d'échalote, bouillon au garum



#### Miel de nos ruches

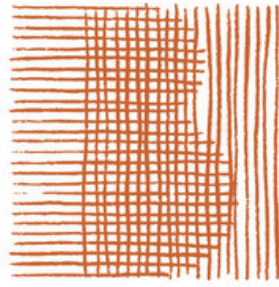
En émulsion et en crème glacée  
Chutney de pommes et graines de moutarde

#### La Rhubarbe

Confite, crus  
Crème glacée tagette  
jus rhubarbe poivre timut  
Emulsion Fine de Bourgogne

Un repas est un moment de partage. Nous vous souhaitons une belle dégustation.

CEDRIC



BURTIN

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

Les mets qui vous seront proposés seront fonction de la saison et sous réserve de la disponibilité des produits.

À retrouver à la carte ...



Le Foie Gras Signature



Le Carabineros



La Tarte à l'artichaut



La Poire, Café et Cognac