

# 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 €**

---



EN CE MOMENT

## Découverte - de 35 ans

6 plats - boissons comprises (*apéritif, deux verres de vin, eau minéral, café*)

Mercredi soir et jeudi soir\*

Uniquement sur réservation au 03 85 48 12 98

**130 €**

\*Un justificatif d'âge pourra être demandé.

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

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

### Boeuf Elevage Belles Robes

Faux-filet confit avec l'aubergine, gras de boeuf  
Emulsion aux poivres, cecina de boeuf  
Tian aux légumes, vinaigrette

### Miel de nos ruches

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

### Le Raisin

Raisin frais, marjolaine  
Crumble d'amande, gavotte croustillante  
Glace délicate  
Jus de verjus  
Soufflé chaud à la Fine de Bourgogne

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



Le Carabineros



La Tarte à l'artichaut



Le Raisin



Les Haricots verts du jardin



Le Miel de nos ruches