

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 minérale, café*)

Mercredi soir et jeudi soir**

Uniquement sur réservation au 03 85 48 12 98

130 €

* Prolongez la dégustation avec une sélection de fromages — supplément 20 €.

** Un justificatif d'âge pourra être demandé.

➡ Tous les convives à table doivent choisir le même menu.



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