



Premières Saveurs

First Tastes

Soupe à l'oignon gratinée au Beaufort 16
Onion soup gratinated with Beaufort cheese

Œuf parfait façon meurette, jus corsé, champignons et guanciale 20
Perfect egg meurette-style, rich sauce, mushrooms and guanciale

Escargots de Bourgogne en persillade, servis par six 16
Snails with garlic and parsley butter, plate of six

Carpaccio de daurade, émulsion coco citronnée 22
Raw sea bream carpaccio with lemony coconut emulsion

Le Cœur du Diner

Heart of the Dinner

Paleron de bœuf façon bourguignon, tagliatelles fraîches 32
"Bourguignon" beef chuck, fresh tagliatelle pasta

Pavé de daurade rôti, sauce bourride 38
Roasted sea bream fillet, bourride sauce

Suprême de volaille, jus corsé truffée 29
Chicken supreme, black truffle sauce

Veau mijoté en blanquette, légumes de saison 28
Slow-cooked veal blanquette with seasonal vegetables

Risotto du moment 27
Seasonal Risotto



Instant Gourmand

Sweet Moment

La crème brûlée de notre Chef Pâtissier 11
Our Pastry Chef's crème brûlée

Pavlova aux fruits rouges, pistache, chocolat blanc 14
Red fruits pavlova, pistachio and white chocolate

Mousse au chocolat façon soufflé, marmelade exotique 12
Chocolate mousse soufflé-style, exotic marmalade

Tarte aux noix réinventée 13
Reinvented walnut tart

Les informations relatives aux allergènes peuvent être mises à disposition par nos équipes.

Origine des viandes : France.

Par soucis de qualité, nos produits sont soumis à des variations d'approvisionnement et donc susceptibles de nous faire défaut.

Prix nets en euros, taxes et services compris.

Information regarding allergens can be consulted and made available by our team.

Meat origin: France.

For quality reasons, our products are subject to supply variations and may occasionally be unavailable.

Prices are in euros, inclusive of taxes and service charges.