

Le Menu 43€

La coupe de champagne 15€

Les Entrées

Cromesquis d'escargot de bourgogne sauvage, ail et persil, lentille verte du puy, émulsion cresson

🍷 **Risotto crémeux à l'encre de seiche**, gambas et jambon rôtis à l'ail, émulsion vache qui rit*

Gravelax de saumon label rouge à la betterave, cèleri rave, pomme granny Smith

Velouté de potimarron, lait de coco, espuma de foie gras, tuile parmesan

Œuf poché meurette, topinambour**

Les Plats

🍷 **Poitrine de cochon fermier** croustillante de chez Ospital, blette, jus de viande**

Dos de cabillaud rôti, choux fleur cacahuète, émulsion barbecue*

Joue de veau braisé à la bière ambré, cuisine de choux vert

Encornet snacké, déclinaison de cerfeuil tubéreux, Xipister

Filet de canette rôti, légumes d'antan, sauce miel soja

Les Desserts

Fromages affinés « De la ferme Saint Quentin », Paris X

🍷 **Riz au lait à la vanille Bourbon** comme le faisait ma grand-mère, caramel laitier

La Bergamote, en crémeux, et sorbet, arlette au sarrasin, émulsion Earl Grey

Mousse Guanaja 70%, whisky, streusel grué, crème glacé à l'orge malté

🍷 **Soufflé chaud** Grand-Marnier

Mont Blanc, sorbet cassis

L'Ardoise

Chaque jour, au gré des envies et du marché, des suggestions vous sont proposées. Suivant les produits, avec ou sans suppléments sur le prix du menu.



**Chef Franck Stassinnet
pour Bruno Doucet**

Prix nets (TVA 10%) - Service compris - Viande origine France & UE - *Avec porc, peut être fait sans porc - **Avec porc, ne peut pas être fait sans porc - 🍷 Plat signature