

Les Entrées

Véritables escargots de Bourgogne « Billot » et morilles

Morilles rôties en persillade et gros escargots au beurre d'ail sur sa crème de panais Bio d'Alsace

29 €

Cabillaud en gravlax légèrement fumé

Velouté de pomme de terre au caviar de hareng

26 €

Pressé de foie gras de canard du Sud-Ouest

Figues rôties au vinaigre de Riesling

32 €

Tartare de veau façon Vitello

Sorbet à l'huile d'olive, cerfeuil et perles de yuzu

24 €

Tous nos plats sont faits maison et élaborés à partir de Produits Frais et Bruts
PRIX NETS EN EUROS-SERVICES & TAXES COMPRISES

Les Plats

Bar de ligne rôti sur la peau

Variation de carottes aux graines de sarrasin, crème de persil plat

41 €

Arancini Carnaroli au cœur d'épinard au parmesan ✓

Crème de parmigiano reggiano

34 €

Filet de canette fermière rôtie

Betterave confite, vinaigrette de cassis de Bourgogne, gel cassis, poivre et shiso pourpre

42 €

Bœuf fumé en tataki façon « tigre qui pleure »

Potimarron crémeux à la muscade et salade de pousses à l'huile de sésame noir

39 €

Pour tout changement de garniture un supplément de 5 euros sera facturé

Tous nos plats sont faits maison et élaborés à partir de Produits Frais et Bruts
PRIX NETS EN EUROS-SERVICES & TAXES COMPRISES

Les Fromages

Sélection par notre maître affineur

Assiette de 3 fromages affinés
16 €

Les Desserts

Soufflé au cœur Piña colada

Variation autour de l'ananas et sorbet ananas piment d'Espelette

16 €

Finger au sésame noir cœur figue

Sorbet figues flambées au Rhum

16 €

Pavlova poire et cumin

Comptée de poires infusées au shiso pourpre et sorbet poire

16 €

Ganache de chocolat Bio « Ceiba » et safran d'Alsace

Crèmeux chocolat aux fruits rouges, crème glacée au safran d'Alsace

16 €

Tous nos plats sont faits maison et élaborés à partir de Produits Frais et Bruts

PRIX NETS EN EUROS-SERVICES & TAXES COMPRISES

Les Menus

MENU AFFAIRE

Servi tous les midis du mercredi au vendredi

En 2 Services

36 €

En 3 Services

42 €

MENU SURPRISE

En 3 Services

Uniquement le soir en semaine et le samedi midi et soir

Selon l'inspiration du chef et pour l'ensemble de la table

55 €

MENU DU CHÂTEAU

En 4 Services

Dernière prise de commande 13h00 - 20h30

Selon l'inspiration du chef et pour l'ensemble de la table

75 €

MENU DEGUSTATION

En 6 Services

Dernière prise de commande 13h00 - 20h30

Selon l'inspiration du chef et pour l'ensemble de la table

115 €

Tous nos plats sont faits maison et élaborés à partir de Produits Frais et Bruts

PRIX NETS EN EUROS-SERVICES & TAXES COMPRISES