

Le foie gras

poêlé, confit de vin rouge, pain d'épices, jus lié

Le Bar

en ceviché, leche de tigre, patate douce, tuile de pain

L'escargot

en bonbons à l'Époisses, spring roll, pickles de légumes de saison

Le Thon

en tartare, sauce poké, vinaigrette au tofu, tuile de pancetta



L'Agneau

Souris "Bioriginal" confite, vierge de raisins-abricots aux épices, Mediterranea

Le Boeuf

Charolais, gyoza, coulis de laitue, tuile de carotte, jus de viande

Le Saint-Pierre

Filet snacké au Savagnin, semoule de panais aux cacahuètes, fine purée de salsifis

Le Saumon

Galet label rouge, cœur St-Jacques, beurre blanc aux trois agrumes, tuile de tapioca



La Poire

Notre "Belle-Hélène", version 2026

Le Chocolat

Namelaka Jivara, moelleux cacao, praliné noisette, gruë de cacao, huile de cacao

L'Ananas

Ananas en variation : confit au miel, siphon, sorbet, ganache chocolat blanc

Cinq fromages affinés de notre cave

Les sorbets au choix



Au choix

Filet de boeuf Charolais

Filet de Saint Pierre

Accompagnements proposés:
légumes du moment , écrasé de pomme de terre.



Sorbet ou glace au choix

Fraise, framboise, citron, vanille, chocolat.

Assiette de fromages

