



A LA CARTE  
A PARTAGER OU PAS

* L'assiette de jambon de teruel (ESP) 18 mois d'affinage	19,00 €
* L'assiette de fromages affinés	19,00 €
* Le Brillat Savarin à la truffe	12,00 €
* Camembert rôti AOP	17,00 €
* Camembert rôti en truffonade AOP	22,00 €

POUR COMMENCER

* L'escalope de foie gras de canard poêlée, toast et confiture du moment (IGP/S/O)	12,00 €
* L'œuf parfait Bio, escalope de foie gras de canard poêlé (IGP SUD OUEST)	13,00 €
* L'œuf parfait Bio, façon meurette et toast au foie gras de canard mi-cuit (IGP S/O)	12,00 €
* Les 6 escargots de Bourgogne, recette à la bourguignonne beurre ail et persil	12,00 €
* Les 12 escargots de Bourgogne, recette à la bourguignonne beurre ail et persil	22,00 €
* Terrine de foie gras de canard mi-cuit (France IGP S/O) et sa confiture du moment	19,00 €
* L'entrée du jour	Tarif selon le Marché

ENSUITE

* Ris de veau braisé jus réduit aux morilles et Porto	37,00 €
* Risotto au gambas et crémeux de têtes de gambas	25,00 €
* Pieds de cochons désossés à la casserolle et foie gras de canard en terrine ciboulette et écrasé de pomme de terre	26,00 € 25,00 €
* Tartare de bœuf Charolais coupé au couteau, garniture du moment	22,00 €
* Filet de bœuf pôlé (FR ou UE) jus du moment	39,00 €
* Parmentier de confit de canard sauce Périgourdine (truffe, Porto, foie gras de canard)	25,00 €
* Le poisson du marché (tarif selon arrivage)	
* Le plat du jour (tarif selon le marché)	

POUR FINIR

* Brioche façon pain perdu et glace vanille (à commander en début de repas)	9,00 €
* L'assiette de fromages affinés	19,00 €
* Le colonel, sorbet citron de Sicile, croquant de meringue aux zestes de citron & Vodka	9,00 €
* Cœur coulant au chocolat et sorbet poire William	10,00 €
* Parfait glacé au Grand Marnier et à l'orange, zestes d'orange confits	9,00 €
* Dessert du jour	9,00 €

Prix service compris



### TO SHARE OR NOT

* 18-month aged Teruel ham (ESP) platter	19,00 €
* Matured cheese platter	19,00 €
* Truffle Brillat Savarin	12,00 €
* Roasted Camembert (PDO)	17,00 €
* Roasted Camembert (PDO) with truffonade	22,00 €

### TO START

* Pan-fried duck foie gras escalope, toast, and seasonal jam (PGI/S/O)	12,00 €
* The perfect organic egg, cooked to 64° and toast with semi-cooked duck foie gras	12,00 €
* Six Burgundy snails, Burgundy-style recipe with garlic and parsley butter	12,00 €
* Twelve Burgundy snails, Burgundy-style recipe with garlic and parsley butter	24,00 €
* Semi-cooked duck foie gras terrine (France PGI S/O) and seasonal jam	19,00 €
* The perfect organic egg, cooked at 64°C in a meurette sauce, Rossini style (with pan-fried foie gras)	13,00 €

### NEXT

* Braised sweetbreads with a reduced morel and port sauce	37,00 €
* Creamy risotto and prawn's fricassee	25,00 €
* Casserole of boneless pig's trotters and duck foie gras terrine "Homemade IGP S/O"	26,00 €
* Duck confit Parmentier with Périgourdine sauce	25,00 €
* Knife-cut Charolais beef tartare, seasonal garnish	22,00 €
* Pan-fried beef fillet (France or EU) with seasonal jus	39,00 €
* Fish from the market (Price depending on arrival)	
* Dish of the day, (price according to the current exchange rate)	

### FINISHING

* French toast brioche and vanilla ice cream (to be ordered at the start of the meal)	9,00 €
* Mature Cheese Platter	19,00 €
* The Colonel, Sicilian lemon sorbet, crunchy meringue with lemon zest & vodka	9,00 €
* Cœur coulant au chocolat et sorbet poire William	10,00 €
* Frozen parfait with Grand Marnier and orange, candied orange zest	9,00 €
* Dessert of the Day	9,00 €