

Menu de l'Instant

Crème anglaise, aux parfums d'une meurette

Omble, mi-cuit | lait d'Etrez mousseux | Cazette du Morvan | céleri & caviar | nectar d'herbes

Escargots gros gris & poulpe, ravioles de pommes de terre

Potagère d'herbes | soupe de roche safran & sapin

Sorbet citron arrosé d'une eau au gin

Pigeon & foie gras, en croûte de pain d'épices

Boulangère de courge | quetsche à l'ail noir | jus à la sarriette

Thé de Ceylan & prune

Chocolat & cassis, variation autour du chocolat | cassis

Sauce chocolat au gingembre

Mignardises

Menu 235€ - Accord Mets & Vins Menu de l'instant : 420€

Menu Dégustation

Crème anglaise, aux parfums d'une meurette

Crevettes impériales & tourteau, tarte fine | crevettes chauffroitées d'une nage

à la crème d'Etrez | trompettes acidulées | fenouil | baies de cassis

Lotte & calamar, artichaut rôti & confit au foin | jus d'oignons caramélisés

Sabayon Vin Jaune

Saint-Pierre, cuit dans sa gelée | melba de cèpes | sparassis & moules | raisins acidulés

Beurre monté au Crémant de Bourgogne

Sorbet citron arrosé d'une eau au gin

Agneau fermier, côte marinée & rôtie au feu de bois | Cazette du Morvan

Aubergine voilée d'un condiment | pistou de noisettes | pommes ratte & épaule confite

Thé de Ceylan & prune

Figue, pochée au ratafia de cassis

Sorbet yaourt & feuille de figuier | gelée de figues | streusel sarrasin

Mignardises

Menu 335€ - Accord Mets & Vins Menu : 560€

280€ en 3 plats sans le Saint-Pierre - Accord Mets & Vins Menu : 465€

Menu du déjeuner

Menu servi à l'heure du déjeuner, aux réservations individuelles uniquement,
sauf jours de fêtes, veilles jours de fêtes & événements

Crème anglaise, aux parfums d'une meurette

Escargots gros gris & poulpe, raviolis de pommes de terre
Potagère d'herbes | soupe de roche safran & sapin

Poularde de Bresse AOP, girolles & crevettes | carottes
Feuille de riz de Camargue | sauce suprême aux herbes

Thé de Ceylan & prune

Pommes, fine feuille de feuilletage caramélisée | pommes confites au caramel de
beurre demi-sel | sorbet Granny & mélisse | crème glacée à la vanille | sauce épicée

Mignardises

Menu 130€

Fromages

Fromages de Bourgogne & Franche-Comté
Confitures | miel de châtaignier

26€

ORIGINE DES VIANDES : FRANCE

Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Ils sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché et peuvent, par conséquent, nous faire défaut.
Les Maîtres d'hôtel sont à votre disposition pour la sélection de votre repas en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.
Les informations relatives aux allergènes dans nos cartes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant

Tout changement dans les menus conduit à un supplément minimum de 35€