



Bienvenue au *Restaurant*,

Ancré dans une démarche plus vertueuse pour la planète, nous sommes à l'écoute de la *terre* et de ses *producteurs*. Les produits mis à l'honneur sont *locaux* et issus essentiellement d'une agriculture *biologique* ou d'une filière *durable*.

SURPRISE !

Nos menus sont tous des *cartes blanches*, découvrez les plats au fil du service pour une expérience gourmande et riche en saveurs.

Notre métier est de vous accueillir dans les meilleures conditions, en cas de nécessité nous saurons prendre en compte vos allergies/intolérances.

Laissez vous guider par notre équipe. Passez un agréable moment.

La team, Avec amour

MENU BUSINESS

Uniquement aux déjeuners du Mercredi au Samedi.

Découverte en deux ou trois services, l'expression d'une cuisine décomplexée et gourmande.

Le menu change toutes les semaines. Mise en bouche en accompagnement.

- **ENTRÉE - PLAT ou PLAT - DESSERT** 25
- **ENTRÉE - PLAT - DESSERT** 30
- *Menu enfant : plat - dessert ou glaces au choix.* 25
- **LES PETITS PLUS** Dégustation de fromages, beurrier, pain divers 12

MENU PLAISIR / GOURMANDISE

Disponible aux déjeuners et dîners. Menu unique pour l'ensemble de la table.

Échappée gastronomique en trois ou quatre services, balade au coeur de mon inspiration.

Le menu change toutes les quinze semaines. Mises en bouche et mignardises en accompagnement.

- **PLAISIR** ENTRÉE - PLAT - DESSERT 48
- *Végétarien* ENTRÉE - PLAT - DESSERT 48
- **GOURMANDISE** ENTRÉE - PLAT - PLAT - DESSERT 64
- **LES PETITS PLUS**
 - Dégustation de fromages, beurrier, pain divers. 12
 - Accord mets et vins : verre 8
 - Sélection Grands vins du moment : sur demande.

Prix nets en euros, service inclus.

NOS SUGGESTIONS

.....autour de la truffe noire de Bourgogne.

ENTRÉE

Gnocchis de mon enfance, crème de potimarron, truffe noire de Bourgogne et Pecorino.

par pers. 20,00 €

PLAT

*Ma version du filet de boeuf en croûte, foie gras, champignons et truffe noire de Bourgogne
& cocotte de légumes rôtis.*

pour deux. 90 €