

MENU DÉGUSTATION

120 €

Langoustine tempura Kombu, betteraves des Près de Changey, mirin, soja fumé

Foie gras de Canard, rhubarbe Valentine, fraises gariguettes les Prés de Changey

Omble de Fontaine de la Ferme de Crissenon, tomates rouges, tomates jaunes, glaçon de tomate, shiso

Volaille Gauloise Blanche Ferme du Poiset, risotto de blettes, carottes, miso des Prés de Changey

Pigeon de Corton Patrice Sanchez, petits pois gras des Prés de Changey, miso soja fumé

Tarte de chèvre, La chèvrerie des Hautes Côtes, miel, sarrasin, pointe de tamarin

Abricot, crémeux lavande, arlette, amandes fraîches

MENU 6 SENSATIONS

100 €

Langoustine tempura Kombu, betteraves des Près de Changey, mirin, soja fumé

Foie gras de Canard, rhubarbe Valentine, fraises gariguettes les Prés de Changey

ou

Omble de Fontaine de la Ferme de Crissenon, tomates rouges, tomates jaunes, glaçon de tomate, shiso

Volaille Gauloise Blanche Ferme du Poiset, risotto de blettes, carottes, miso des Prés de Changey

Pigeon de Corton Patrice Sanchez, petits pois gras des Prés de Changey, miso soja fumé

Tarte de chèvre, La chèvrerie des Hautes Côtes, miel, sarrasin, pointe de tamarin

Abricot, crémeux lavande, arlette, amandes fraîches

MENU 4 SENSATIONS

80 €

Langoustine tempura Kombu, betteraves des Près de Changey, mirin, soja fumé

Omble de Fontaine de la Ferme de Crissenon, tomates rouges, tomates jaunes, glaçon de tomate, shiso

ou

Volaille Gauloise Blanche Ferme du Poiset, risotto de blettes, carottes, miso des Prés de Changey

Tarte de chèvre, La chèvrerie des Hautes Côtes, miel, sarrasin, pointe de tamarin

Abricot, crémeux lavande, arlette, amandes fraîches

*Le
Charlemagne*

UNE GASTRONOMIE LOCALE

*La Ferme de Clavisy
Le Potager des Ducs
Domaine de la source
Les Ruchers de Borne
Les Asperges de Bonnardot
La Pisciculture de Crisenon
Domaine de Roques-Hautes
Vert'tige
La Ferme aux champignons
La Chèvrerie des Hautes-Côtes
La Fromagerie Napiot
L'Escargot des prés
Les Loups'Bio
Pigeon de Corton de Patrice Sanchez
...*