

MENU DÉGUSTATION

(le menu dégustation ne peut être servi qu'à l'ensemble de la table)

(the tasting menu can only be served to the whole table)

Le
Charlemagne

Saint-Jacques yuzu kosho, pâtisson, shitaké, châtaignes grillées
Scallops yuzu kosho, pumpkin, shitake, roasted chestnuts

140 €

Escargot des Prés de Bourgogne, panais des Prés de Changey, croustillant de lard
Burgundy snail, parsnip from Prés de Changey, crispy bacon

Thon ikejimé mackintosh, trompettes de la mort, poudre de cèpes, bouillon de bœuf
Tuna ikejimé mackintosh, trumpet of death, porcini powder, beef broth

Boeuf blonde d'Aquitaine Ferme de Clavisy, ail blanc, ail noir, tomago miso
Aquitaine beef from Clavisy farm, white and black garlic, tomago miso

Pigeon de Corton Patrice Sanchez, miso soja fumé, croque cuisse
Pigeon of Corton Patrice Sanchez, smoked miso soy

Kube, nougat d'épouse en croustillant caramel soja
Kube cheese, epouse nougat soy caramel crunch

Orange, miel d'acacia, pollen toutes fleurs, fraîcheur safran, anis croquant
Orange, acacia honey, all flowers pollen, saffron freshness, crunchy anise

MENU 6 SENSATIONS

120 €

Saint-Jacques yuzu kosho, pâtisson, shitaké, châtaignes grillées

Escargot des Prés de Bourgogne, panais des Prés de Changey, croustillant de lard

ou

Thon ikejimé mackintosh, trompettes de la mort, poudre de cèpes, bouillon de bœuf

Boeuf blonde d'Aquitaine Ferme de Clavisy, ail blanc, air noir, tomago miso

Pigeon de Corton Patrice Sanchez, miso soja fumé, croque cuisse

Kube, nougat d'épouse en croustillant caramel soja

Orange, miel d'acacia, pollen toutes fleurs, fraîcheur safran, anis croquant

MENU 4 SENSATIONS

80 €

Saint-Jacques yuzu kosho, pâtisson, shitaké, châtaignes grillées

Thon ikejimé mackintosh, trompettes de la mort, poudre de cèpes, bouillon de bœuf

ou

Boeuf blonde d'Aquitaine Ferme de Clavisy, ail blanc, air noir, tomago miso

Kube, nougat d'épouse en croustillant caramel soja

Orange, miel d'acacia, pollen toutes fleurs, fraîcheur safran, anis croquant

Le Charlemagne

UNE GASTRONOMIE LOCALE / A LOCAL GASTRONOMY

Les Prés de Changey : Le Potager du Charlemagne

La Ferme de Clavisy

Le Potager des ducs

Domaine de la source

Les Ruchers de Borne

La Ferme de Poiset

Les asperges de Bonnardot

La Ferme aquacole 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

...