

MENU DÉGUSTATION

140 €

TASTING MENU

Homard bleu, asperge sauvage de Savigny-lès-Beaune, Umiboudo, noisette

Blue lobster, wild asparagus from Savigny-lès-Beaune, Umiboudo, hazelnut

Foie gras poêlé, rhubarbe Valentine Domaine de la source, fraise

Stir-fry foie gras, Valentine rhubarb from Domaine de la source, strawberry

Truite de Crisenon, asperge, avocat, émulsion yuzu

Crisenon trout, asparagus, avocado, yuzu emulsion

Raviole de canard domaine de limagne, tom-kha, huile de homard

Duck ravioli from the limagne domain, tom-kha, lobster oil

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

Pigeon of Corton Patrice Sanchez, smoked miso soy

Tarte de chèvre des Hautes-Côtes, céleri, tomate verte

Goat cheese pie from the Hautes-Côtes, celery, green tomato

Brioche perdue, fraise du jardin, bourgeons de sapin

Brioche french toast, garden strawberries', pine tree bud

Toute restriction alimentaire et allergie non signalées en amont lors de la réservation, engendrera un coût supplémentaire de 15€/plats modifiés.

Merci de votre compréhension, et du travail réalisé en cuisine.

Any dietary restriction and allergy not reported in advance when booking will result in an additional cost of €15/modified dishes.

Thank you for your understanding, and for the work done in the kitchen.



**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

...