

# MENU DÉGUSTATION

Tasting menu

140 €

**(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)*

---

**Raviole de Langoustine, choux Palmier et Kale, châtaigne, dashi, nori**

*Langoustine ravioli, palm cabbage and kale, chestnut, dashi, nori*

**Escargot de Fenay, betterave des Prés de Changey, miso, vin rouge, capucine**

*Snail from Fenay, beetroot from Prés de Changey, miso, red wine, nasturtium*

**Rouget Barbet, kabocha, yakitori, graine de courge**

*Red mullet, kabocha, yakitori, pumpkin seed*

**Tataki de Boeuf charolais, carotte des prés de Changey, ail noir, tamago miso**

*Charolais beef tataki, carrot from Prés de Changey, black garlic, tamago miso*

**Pigeon de Corton Patrice Sanchez, chutney de figue, cube bourgeons cassis, croque cuisse**

*Pigeon of Corton Patrice Sanchez, fig chutney, cube blackcurrant buds*

**Tartelette comté 48 mois de chez Napiot, céleri, tamarin, noix**

*48 months Comté tartlet from Napiot, celery, tamarind, walnuts*

**Mûre sauvage, miel de nos ruches, amande**

*Wild blackberry, honey from our hives, almond*

# MENU 6 SENSATIONS

120 €

6 sensations menu

---

**Raviole de Langoustine, choux Palmier et Kale, châtaigne, dashi, nori**

*Langoustine ravioli, palm cabbage and kale, chestnut, dashi, nori*

**Escargot de Fenay, betterave des Prés de Changey, miso, vin rouge, capucine**

*Snail from Fenay, beetroot from Prés de Changey, miso, red wine, nasturtium*

**ou**

**Rouget Barbet, kabocha, yakitori, graine de courge**

*Red mullet, kabocha, yakitori, pumpkin seed*

**Tataki de Boeuf charolais, carotte des prés de Changey, ail noir, tamago miso**

*Charolais beef tataki, carrot from Prés de Changey, black garlic, tamago miso*

**Pigeon de Corton Patrice Sanchez, chutney de figue, cube bourgeons cassis, croque cuisse**

*Pigeon of Corton Patrice Sanchez, fig chutney, cube blackcurrant buds*

**Tartelette comté 48 mois de chez Napiot, céleri, tamarin, noix**

*48 months Comté tartlet from Napiot, celery, tamarind, walnuts*

**Mûre sauvage, miel de nos ruches, amande**

*Wild blackberry, honey from our hives, almond*

*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

...