

## *Pour débiter*

Consommé frappé de caille et foie gras de Vendée, asperges vertes et boutons de guêtres	38€
Saint Jacques et topinambours de « Mr MAURICE » en escabèche, les barbes cuisinées en gelée	38€

## *En direct des quais*

Saint Pierre de Loctudy et mâche des limons de Saône cuisiné à la pistache de Sicile Émulsion de fumet au citronnée	42€
Minestrone de lieu jaune « ikejime », gnocchis au citron, légumes de saison et coquillages	37€
L'huitre « zéro » en dentelle de bourgeons de cassis, poireaux des sables du Bec d'Allier, Sauce vigneronne	40€

## *Le fruit de nos terroirs*

Veau de Galice et artichaut, faux filet, ris et rognon, artichauts du Val de Monceau en textures Et ail des ours	42€
Volaille de « Mr MOINE », en farinade de Sarrasin, gâteau de blettes au jus, oignons grelots La cuisse en fine salade	40€

## *Frais et affinés*

Époisses Berthaut léger et entier, croustille de pain et chutney de Créances	12€
Comté fruité de la maison Hess, gelée de vin à la vanille 'Mada', chantilly de moutarde	12€
Faisselle traditionnelle de la ferme du Hameau selon vos goûts : salée ou sucrée, crème du Hameau, coulis de fruits, miel du Rucher de Corbeton	7€

## *Pour finir*

Chocolat Mahoé de l'île de Grenade, pure origine crémeux et sorbet chocolat, croustillant de sésame	18€
Pamplemousse « Ruby » et oranges maltaises comme une tarte, crème amande, sorbet	17€
Baba au Rhum et ananas, panna cotta au yaourt du Hameau, sorbet banane passion	17€
Assortiment de glaces et sorbets du moment	13€

Prix net et service compris