

Pour débuter

Consommé frappé de caille et foie gras de Vendée, asperges vertes et champignons acidulés	38€
Grosses asperges blanches de Sologne, morilles Morvandelles en retour de cueillette	35€

En direct des quais

Maigre de l'île d'Yeu, fenouil braisé au safran et pistache de Sicile, émulsion de fumet au citron	42€
Minestrone de Barbu de petite pêche, gnocchis au citron, légumes de saison et coquillages	37 €
L'huître « zéro » en dentelle de bourgeons de cassis, poireaux des sables du Bec d'Allier, Sauce vigneronne	40€

Le fruit de nos terroirs

Agneau de lait des Pyrénées épaule, côte et selle, artichauts en textures, petits pois frais	42€
Pigeonneau de Ladoix Serrigny en farinade de Sarrasin, gâteau de blettes au jus, oignons grelots La cuisse en fine salade de printemps	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 à la verveine du Velay, fraises en textures, panacotta au yaourt de la ferme du Hameau sorbet citron verveine	17€
Rhubarbe confite, biscuit moelleux aux amandes, bavaroise à la vanille de Madagascar, sorbet	17€