

## *Pour débiter*

Ombre Chevalier Cévenol confit à la pancetta, confité de cerfeuil musqué, coulis de bourrache	38€
Tomates de collection et concombre Arménien en pickles, thon blanc de ligneur Breton	35€

## *En direct des quais*

Maigre de l'île d'Yeu, fenouil braisé au safran et pistache de Sicile, émulsion de fumet pistaché	42€
Minestrone de Lieu jaune de ligne, 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*

La côte rôtie et poitrine braisée de veau de lait de Dordogne, polenta fraîche et haricots sabre à la menthe	42€
Pigeonneau de Ladoix Serrigny en farinade de sarrasin, gâteau de poivrons, artichauts rôtis	40€
La cuisse en fine salade estivale	

## *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€
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€
Framboises et hibiscus, crème légère noisette, Arlette croustillante au chocolat, sorbet cannelle cassia	17€