Menus

Délice

Escargots gros gris
en raviole ouverte aux pousses d'herbes,
tombée de blettes au curry vert, bouillon au cresson

Aiguillette de saint-pierre
pochée au beurre d'aromates,
millefeuille de betterave et huitre au jus iodé

Filet de colvert de chasse
aux panais et choucroute de rutabaga,
confit d'abattis et jus aux airelles

Pamplemousse et orange sanguine,
parfait à la cardamome verte et aspic,
sablé aux amandes et sorbet à la bergamote

150 €

Classiques de Bernard Loiseau

Jambonnettes de grenouilles
à la purée d'ail et au jus de persil

Sandre à la peau croustillante
et fondue d'échalote, sauce au vin rouge

Blanc de volaille fermière
et foie gras de canard poêlé
à la purée de pomme de terre truffée

Pointe d'époisses,
douceur de moutarde de Bourgogne au pain d'épices

Rose des sables à la glace pur chocolat
et son coulis d'oranges confites

175 €

Dégustation

Carpaccio de coquille Saint-Jacques,
truffe Melanosporum sur un lit d'artichaut,
huile d'olive des Baux de Provence à la vanille et poivre Bourbon

Escalope de foie gras de canard poêlée,
coing confit au poivre de Madagascar, jus au vinaigre de coing

Bar de petit bateau et blanc de seiche poêlés,
cannelloni de céleri, sauce moutarde et raifort

Dos de chevreuil à la verveine,
petite pomme farcie et navet boule d'or,
filet mignon en carpaccio poivré

Chariot de fromages affinés

Poire Louise Bonne, pochée au cassis,
sorbet poire à l'épice de Bourgogne et compotée à l'eau de vie

Chocolat au lait et Limoncello,
barre fourrée de caramel au beurre salé et noix de pécan, meringue citronnée

215 €
ce menu est servi uniquement pour toute la table

Les prix des menus s'entendent hors boissons.

Menu Nationale 6 historique

menu servi tous les jours, uniquement au déjeuner

Œuf de plein air poché au chablis,
oignon confit et soubise

Quenelles de sandre et cuisse de grenouille,
tombée d'épinard et racine de persil à l'étuvée

Panaché de cochonnet de l'Yonne,
chou farci sur une mousseline de racines,
jus au boldo

Savarin au basilic et chutney de fruits secs,
parfait ananas et chantilly au basilic

70 €

Prix du menu hors boissons
Un salon est mis à disposition des fumeurs à la fin du repas,
toutes nos prestations sont prix nets.