

## CARTE D'HIVER

### PREMIÈRES BOUCHÉES

L'œuf meurette à ma façon 30 €

Tortellinis d'escargots de Bourgogne  
aux herbes fraîches du jardin, sauce à l'ortie 36 €

Gnocchis de bœuf charolais  
truffe noire « Tuber Mélanosporum » 42 €

Huîtres belon à la florentine,  
truffe noire « Tuber Mélanosporum » 42 €

### MER ET EAU DOUCE

Aile de raie, condiments doux poivre épicé 38 €

Pain de brochet, sauce homardine 45 €

Saint-Jacques rôties, noix, céleri, émulsion comté,  
jus de poulet au citron, truffe blanche « magnatum » 90 €

## CARTE D'HIVER

### TERRE

La véritable Entrecôte charolaise « boucherie Gesler »  
Cuite tout simplement au beurre, maturation 40 jours  
**(400g pour 1 personne)** 47 €

Ris de veau doré à la truffe blanche « magnatum »  
poêlé de cèpes persillés, pomme mousseline 95 €

Tourte de pigeon au foie gras/épinard, sauce foie gras 52 €

Filet de bœuf en croûte de foin  
*(pour 2 personnes) Découpé et servi en salle devant vous* 120 €

**LE GRAND CHARIOT DES FROMAGES** 15 €  
*(Sélection de fromages du MOF et Champion du Monde – Bernard MURE-RAVAUD)*

**Menu Enfant – jusqu'à 10 ans**  
**(un plat au choix à la carte + dessert)** 25 €

\* Toutes nos viandes sont d'origine française.

\* Le classeur des allergènes est disponible à la réception.