

# Menu Saône

36 €

## **Mise en bouche**

**Œuf parfait,** *velouté de potimarron, huile d'herbes aux orties,  
éclats de châtaigne*

**Ou**

**Mille-feuille au saumon gravlax,** *mascarpone, tzaziki,  
condiments au citron confit*

\*\*\*\*\*

**Canard confit,** *figues rôties et caramélisées au vin rouge,  
pommes de terre Sarladaise*

**Ou**

**Filet de bar,** *beurre blanc safrané, risotto de perles de blé*

\*\*\*\*\*

**Poire pochée aux épices,** *crumble aux noix,  
coulis de chocolat au lait et glace vanille*

**Ou**

**Pavlova aux fruits,** *coulis de fruits rouges et sorbet citron*

# Menu Jostel

## 44 €

### **Mise en bouche**

**Carpaccio de lieu fumé, condiments de pomme verte et concombre, vinaigrette au Mirin**

Ou

**Terrine de gibier, chutney au coing, pickles et chips de pain**

\*\*\*\*\*

**Pluma ibérique cuisson basse température, jus réduit,  
Poêlée de pleurotes au thym, huile de noisettes**

Ou

**Filet de maigre, beurre noisette crémé, émulsion au cidre,  
Purée de topinambour**

\*\*\*\*\*

**Fromage blanc, fromagerie Neuvilloise, nature, coulis, crème**

**Assiette de trois fromages du moment**

\*\*\*\*\*

**Financier au marron glacé  
Ou**

**Marquise au chocolat blanc** *et son croustillant cookie*

**Menu grenouilles**

**39 €**

**Mise en bouche**

**Terrine de campagne maison** *et condiments oignons rouges*

\*\*\*\*\*

**Cuisse de grenouilles à la persillade et gratin dauphinois**

\*\*\*\*\*

**Tarte praline et glace yaourt**