

# 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 Neuvilleoise, 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*