

COMTESSE

59 € or 69 €

La Table de Sébastien notre Chef vous propose

Petite mise en bouche

Little tasting

Caille en dodine, cœur de foie gras, asperges vertes ; jus réduit au Banyuls grand cru

Quail dodine, foie gras, green asparagus, reduced old Banyuls sauce

Ou – or

Tartare de thon rouge aux accents d'Asie, girolles acidulées, nuage de tobiko au yuzu

Tuna tartare with Asian accents, tangy chanterelle mushrooms; yuzu tobiko cloud

Médaille de Lotte fondante, velours de chou-fleur et épinards ; infusions crustacées

Tender monkfish medallion, velvet cauliflower and spinach, crustacean infusion

Ou – or

Filet de Bœuf Charolais rôti, pomme de terre fondantes en pressé, oignons de

Roscoff confits, crème onctueuse à l'Epoisses de la maison Berthaud

Roasted Charolais beef fillet, tender pressed potato confit Roscoff onions,

creamy Epoisses sauce from Maison Berthaud

Prix nets – Boissons non comprises – Net prices – drinks not included

Conformément à la législation française, nous vous informons que notre viande est d'origine française

According to the French law, we inform you our meat is coming from France

Option, Sélection de fromages de la Bourgogne

Option, Selection of cheeses of Burgundy

Merci de commander votre dessert en début de repas !

Thank you for ordering your dessert at the beginning of the meal !

Douceur de poire et chocolat: sablé pur beurre, crémeux tonka;
mousse légère à la poire et éclats fruités

Dear and chocolate delight buttery shortbread, tonka bean cream, light pear mousse,
and fruity crunch

Ou - or

La fraise en harmonie de textures : crémeux mascarpone à la vanille,
basilic parfumé, fraises fraîches et crumble cacao

Strawberry in a harmony of textures: vanilla mascarpone cream, fragrant basil,
fresh strawberries; and cocoa crumble

Enfants (- 12 ans)

25 €

Un plat garni et un dessert suivant suggestion du chef

Main course and dessert suggested by the chef

Prix nets – Boissons non comprises – Net prices – drinks not included

Conformément à la législation française, nous vous informons que notre viande est d'origine française

According to the French law, we inform you our meat is coming from France

La Carte

Entrées – Starters : 36 €

Caille en dodine, cœur de foie gras, asperges vertes ; jus réduit au Banyuls grand cru

Quail dodine, foie gras, asparagus; reduced old Banyuls sauce

Ou- or

Tartare de thon rouge aux accents d'Asie, giroles acidulées, nuage de tobiko au yuzu

Tuna tartare with Asian accents, tangy chanterelle mushrooms; yuzu tobiko cloud

Poisson – Fish : 48 €

Médailon de Lotte fondante, velours de chou-fleur et épinards ; infusions crustacées

Tender monkfish medaillon, velvet cauliflower and spinach, crustacean infusion

Viandes – Meats : 48 €

Filet de Bœuf Charolais rôti, pommes de terre fondantes en pressé,

oignons de Roscoff confits ; crème onctueuse à l'Epoisse de la Maison Berthaud

Roasted Charolais beef, tender pressed potato confit Roscoff onions, creamy

Epoisse sauce from Maison Berthaud

Fromages de la Bourgogne 18 €

Cheeses of Burgundy

Desserts : 18 €

Merci de commander votre dessert en début de repas !

Thank you for ordering your dessert at the beginning of the meal !

Douceur de poire et chocolat : sablé pur beurre, crémeux tonka ; mousse légère à la poire

Dear and chocolate delight buttery shortbread, tonka bean cream, light pear mousse

Ou - or

La fraise en harmonie de textures : crémeux mascarpone à la vanille, basilic parfumé, fraises fraîches et crumble cacao

Strawberry in a harmony of textures: vanilla mascarpone cream, fragrant basil, fresh strawberries; and cocoa crumble