

COMTESSE

65 € or 80 €

Sébastien notre Chef vous propose une expérience culinaire et
Pascal vous fera découvrir les meilleurs vins de notre belle Bourgogne du Sud.

Sébastien our chef offers you a culinary experience and
Pascal will introduce you to the best wines of our south Burgundy.

Petite mise en bouche

Little tasting

Eaux minérales : 9 €, Grand verre de vin 20cl : 16 €

Caille en dodine, cœur de foie gras, brioche dorée au sel de Guérande ;

chutney figue maison

Stuffed quail with a heart of foie gras, brioche seasoned with Guérande salt;
artisanal fig chutney

Ou – or

Palette de légumes d'été confits rafraîchis, saumon gravelax, écumes de chèvre du
Maconnaïs ; touche craquante de fruits secs

Summer vegetable medley confit, herb-marinated salmon gravelax, Mâconnais goat
cheese foam crunchy touch of toasted nuts

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)

35 €

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