

COMTESSE

59 € or 69 €

Notre chef Consultant Sébastien et Rosa sa chef Adjointe vous proposent

Petite mise en bouche

Little tasting

Terrine de foie gras de canard, griottine et chutney de mangue

Terrine of duck foie gras, griottine and mango chutney

Ou – or

Noix de ST Jacques rôties aux herbes, épinards fondant, pulpe de carotte

Roasted Scallops with Aromatic Herbs, spinach, Carrot pulp

Filet de Bœuf de Charollais, embeurré de pommes de terre et légumes de saison

Beef fillet of Charollais, potatoes and seasonal vegetables

Ou – or

Filet de Bar de ligne risotto de blé et ses légumes de printemps

Seabass fillet, sweet risotto and its spring vegetables

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
et Union Européenne

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

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 !

Chaud, froid, noir, blanc... le Chocolat !

Hot, cold, black, white... the Chocolate!

Ou - or

Tartelette rhubarbe, fraises et framboises rafraîchie au vin rouge

Rhubarb tart, strawberry and raspberry with red wine

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
et Union Européenne

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

La Carte

Entrées – Starters

Terrine de Foie Gras de Canard, griottine et chutney de mangue 38 €

Terrine of duck foie gras with figs and Mango chutney

Noix de ST Jacques rôties aux herbes, épinards fondant, pulpe de carotte 36 €

Roasted Scallops with Aromatic Herbs, spinach, Carrot pulp

Poisson – Fish

Filet de Bar de ligne risotto de blé et ses légumes de printemps 48 €

Bar fillet, sweet risottode and its spring vegetables

Viandes – Meats

Filet de Bœuf Charollais, embeurré de pommes de terre et légumes de saison 48 €

Beef filet of Charollais, potatoes and seasonal vegetables

Nos Desserts – Desserts

Merci de commander votre dessert en début de repas !

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

Chaud, froid, noir, blanc... le Chocolat ! 18 €

Hot, cold, black, white... the Chocolat

Tartelette rhubarbes, fraises et framboises rafraîchie au vin rouge 18 €

Rhubarb tart, strawberry and raspberry with red wine

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 et d'Union Européenne

According to the French law, we inform you that our meat is coming from France and European Union