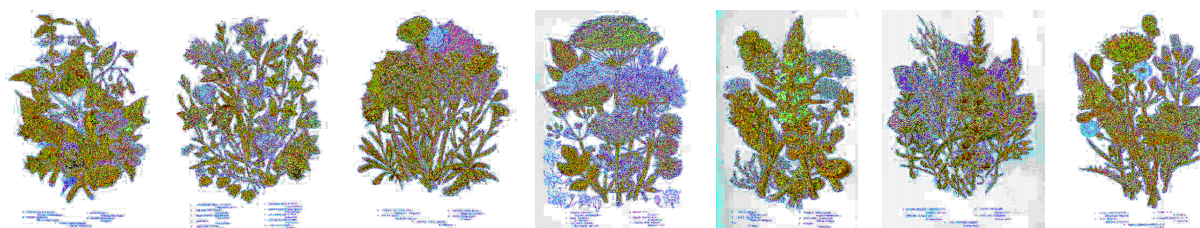


« Volontairement courte, ma carte change au fil de l'été pour vous proposer des produits principalement issus du terroir et garder ainsi une réelle joie de vous les cuisiner... »

Etienne Robbé



La Carte de l'Été

Jardins, Monts et Forêts

Quadrilogie d'Accord Sublimage au Foie Gras de Canard **20 Euros**

Froid : en Terrine et en Glace, aux Parfums d'ici

Chaud : en Tube à Essai et en Escalope, aux Saveurs d'ailleurs

Soupe de Melon au Guignolet de Bourgogne **14 Euros**

Toasts de Pain d'Épices Maison à la Farine de Blé Noir au Jambon du Morvan

Saumon d'Écosse mariné aux Herbes du Jardin et à l'Huile Fumée **15 Euros**

Flan à l'Asperge Verte, Tomate pacossée en Sorbet

Quelques Feuilles du Jardin en Parfum de Basilic

Copeaux de Jambon du Morvan d'Arleuf **12 Euros**

Salade aux Croûtons de Pain d'Épices en parfum Balsamique

Pommes pochées au Cidre du Pays d'Othe et Canneberges confites

Escalope de Foie Gras de Canard des Landes au Vinaigre de Bonbon **19 Euros**

Avocats poêlé au Gingembre Confit

Un Bouquet de Salade du Jardin aux Mangues, Des Parfums de Passion

Petit Gâteau d'Escargots de Bourgogne en Fricassée de Girolles **17 Euros**

Asperges vertes et Purée de Patates douces

Crème de Haricots Cocos au Lard Fumé

Crème de Girolles aux Noix de Macadamia Torréfiées **15 Euros**

Escalope de Foie Gras de Canard