



## Menu Saveurs de l'Été

*confectionné avec des produits du Terroir de Bourgogne  
et des Régions des Provinces de France  
pour découvrir des saveurs nouvelles*

*33 Euros*

Gambas accompagnée d'une Soupe Glacée au Fenouil



Saumon d'Écosse mariné aux Herbes du Jardin et à l'Huile Fumée  
Caviar d'Aubergines au Fromage Blanc de la Pierre-qui-Vire  
Quelques Feuilles du Jardin en Parfum de Basilic, Tomate pacossée en Sorbet



Flanc de Canard de Barbarie cuit à la Plancha  
Sauce au Cidre du Pays d'Othe parfumée à la Fève de Tonka  
Fricassée de Champignons et Râpée Morvandelle



Assiette de Fromages du Terroir frais et affinés



Vacherin à la Cerise  
Sorbet Maison à la Griotte  
Cerises Montmorency du Verger à l'Eau de Vie



*Menus & Mets Taxes et Service Compris*