

**Menu Création**  
*Creation Menu*

**Partage, Saveur & Créativité**  
*75€ par personne (hors boisson)*

Terrine de Foie Gras de Canard, Betterave, Figue Fraiche & Pain d'épices  
*Duck Foie Gras, Pickled Beetroot & Fig, Gingerbread*



Filet de Rouget Barbet, Piperade de Légumes et Rouille, Sauce dans l'Esprit  
d'une Bouillabaisse  
*Red Mullet Filet, Vegetable Pipérade, Fennel & Bouillabaisse Sauce*



Pigeon de chez Mr Sanchez, Navet Nouveau, Mûres et Fève de Tonka  
*Pigeon from Mr. Sanchez, Turnip, Blackberries & Tonka Bean*



**Assiette de 5 Fromages**  
*Assortment of Five Cheeses*



Douceur au Chocolat Manjari, Shortbread & Biscuit Moelleux,  
Crème Glacée Confiture de Lait  
*Manjari Chocolate Mousse, Soft Cake & Milk Reduction Ice-Cream*

***Menu Tradition***  
*Tradition Menu*

***Authenticité, Coutume & Transmission***  
*60€ par personne (hors boisson)*

**Pâté Croûte de Veau, Foie Gras et Porc Fermier,  
Légumes de l'année et Moutarde Cassis**  
*Veal, Foie Gras & Farm Raised Pork Pâté Croûte,  
Vegetables & Blackcurrant Mustard*



**Pièce de Bœuf Maturée Rôtie, Cèpes, Choux Kale et Moutarde de chez Fallot**  
*Roasted Piece of Dry-Aged Beef, Cèpes Mushroom, Kale & Fallot's Mustard*



**Assiette de 4 Fromages**  
*Assortment of Four Cheeses*



**Paris-Brest Praline et Citron, Crème Glacée au Lait d'Amande**  
*Praline & Lemon Flavoured Paris-Brest with Almond Milk Ice-Cream*

## **Menu Equilibre** *Balanced Menu*

*Légèreté, Bien-Etre & Harmonie*  
50€ par personne (hors boisson)

Fraîcheur de Melon, Jambon de Truie et Vinaigre au Cédrat  
*Variation of Melons, Sow Ham & Citron Vinegar*



Raviole de Fromages, Consommé d'Oignons, Huile d'Argan  
*Small Ravioli with Goat Cheese, Onion Consommé & Argan Oil*  
(Supplément Truffes 8€ par personne)



Volaille Bio d'Arnay-le-Duc, Fréky et Cazette du Morvan  
*Arnay-Le-Duc's Organic Poultry, Quinoa & Hazelnut*



Assiette de 3 Fromages  
*Assortment of Three Cheeses*



Poires Confites, Emulsion Verveine et Sorbet Belenium  
*Confit Pear, Verbena Mousse & Belenium Beer Sorbet*



## ***Menu Dégustation*** *Tasting Menu*

*Découverte, Instant & Plaisir*  
90€ par personne (hors boisson)

Issu des Meilleures Créations du Moment et  
Décliné en Sept Plats pour l'ensemble des Convives  
*Served in Seven Course Composition of the Best Seasonal Products*



***Menu Gastronomique (2-12ans)***  
*Une Boisson, Une Entrée, un Poisson ou une Viande et un Dessert*  
28€ par enfant

**Menu for the Youngest (2-12years)**  
*A Drink, Starter, a Meat or a Fish and a Dessert*  
28€ per Children