

MENU DÉJEUNER

(uniquement le midi du Lundi au Vendredi et hors jours fériés)

Saumon confit à l'huile d'olive, bâtonnet de butternut acidulé, praliné de graine de courge,
mayonnaise miso

Médaille de Lieu Jaune de ligne marbré aux algues, mousseline pomme céleri,

Radis daïkon, émulsion cidre

Ou

Epaule d'agneau confite, croustillant d'aubergine, saté, mousseline de carottes, jus corsé

Biscuit massépain, cassis, faisselle de chèvre, tuile chocolat et glace muscovado

29 €

MENU DÉCOUVERTE

Canapés

Amuse-bouche

Saumon confit à l'huile d'olive, bâtonnet de butternut acidulé, praliné de graine de courge,
mayonnaise miso

- Pouilly-Fuissé « Sur la Roche » 2014-D&J,Barraud -

Médailillon de Lieu Jaune de ligne marbré aux algues, mousseline pomme cèleri,

Radis daïkon, émulsion cidre

-Pernand-Vergelesses Vieille Vigne 2015 V. Girardin -

Ou

Epaule d'agneau confite, croustillant d'aubergine, saté, mousseline de carottes, jus corsé

- Gevrey-Chambertin « Au corvées »2011-H.Richard-

Pré-dessert

Biscuit massepain, cassis, faisselle de chèvre, tuile chocolat et glace muscovado

- Mercurey 2016-Château de Chamirey -

Mignardises

42 € seul / **72 €** en accords mets & vins (7cl)

Accord prestige **102€** sélection du sommelier (3 verres de 7cl)

MENU DÉGUSTATION

Canapés

Amuse-bouche

Emietté de tourteaux aux douces épices, tartare d'huitres, topinambours

Et velouté de laitue

-Chablis Vieilles Vignes 2014 J.C.Bessin-

Sole farcie aux trompettes de la mort, mousseline de cerfeuil tubéreux fumée, jus aux arrêtes

- Saint-Romain 2015 Alain Gras -

Pomme de ris de veau croustillante, cèpes, spaghettis maison, jus crémé

- Marsannay « Es Chezots » 2014-Michel Noëllat -

Pré-dessert

Sphère dulce de lèche banane, Ganache chocolat, sorbet banane thym

-Crémant de Bourgogne Cuvée Agnès V.Alberti-

Mignardises

65 € seul / 110 € en accords mets & vins (7cl)

Accord prestige 155€ sélection du sommelier (4 verres de 7cl)

L'entrée en matière

Saumon confit à l'huile d'olive, bâtonnet de butternut acidulé, praliné de graine de courge, mayonnaise miso	22 €
Emietté de tourteaux aux douces épices, tartare d'huitres, topinambours Et velouté de laitue	26 €

Au fil de l'eau

Médaille de Lieu Jaune de ligne marbré aux algues, mousseline pomme cèleri, Radis daïkon, émulsion cidre	27 €
Sole farcie aux trompettes de la mort, mousseline de cerfeuil tubéreux fumée, Jus aux arrêtes	30€

L'étal de mon boucher

Pomme de ris de veau croustillante, cèpes, spaghettis maison, jus crémé	32€
Epaule d'agneau confite, croustillant d'aubergine, saté, mousseline de carottes, jus corsé	30 €

Fromage

Assortiment de fromages affinés 10 €
Crèmerie Saint Antoine

La note sucrée

Biscuit massepain, cassis, faisselle de chèvre,
tuile chocolat et glace muscovado 13 €

Sphère dulce de lèche banane, Ganache chocolat, sorbet banane thym 13 €

Nos fournisseurs

Viandes : Boucherie centrale maison Giroud – Perrier halles de Lyon Paul Bocuse

Poisson : Homard Acadien

Fruits et légumes : Côté Frais et le marché Saint-Antoine

Foie gras et épicerie Fine : Maison Masse

Pain : Le boulanger de Saint Just

Les Eaux de Vie et Digestifs (4cl)

Whisky M. Couvreur Overaged – Malt Whisky	12 €
Whisky M. Couvreur Pale Single – Single Malt	15 €
Fine de Bourgogne – G.Roulot	14 €
Marc de Bourgogne – G.Roulot	15 €
Eaux de Vie de Poire – J.M. Roulot	15 €
Eaux de Vie de Framboise- J.M. Roulot	15 €
Eaux de Vie de Abricot – J.M. Roulot	12 €

Les Eaux 75cl

- Evian, Badoit, Chateldon 5 €

Les Sodas 33cl

- Coca Cola ou Coca Cola Zéro 4 €

Les Jus et Nectars de fruits Bissardon 25cl

Créée depuis une vingtaine d'année, l'entreprise Bissardon située à Saint Paul en Jarez dans la Loire est spécialisée dans la fabrication de jus de fruits frais.

- Jus de cerise, pomme reinette ou Tomate salé,
- Nectar de mangue 5 €

Les Cafés, Thés et Infusions Maison Richard :

- Votre choix parmi notre sélection de Cafés Grands Crus 4 €
- Sélection d'Infusions et de Thés (Verveine Bio, Menthe Poivrée, 4 €

Thé Noir Ceylan O.P., Earl Grey, Darjeeling, Thé Vert Sencha, Thé Vert au Jasmin)



BURGUNDY
LOUNGE