

# LA CARTE

## Entrées

- 6 Escargots de Bourgogne 9,50€
- 12 escargots de Bourgogne 18,00€
- Pâté en croute de Lièvre à la Royale au foie gras et boudin noir, salade aux Pignons de pin 17,00€
- Ballotin d'œuf Poché au saumon fumé, crème de Mont d'or et Pickles d'ail Fumé 16,00€
- Trilogie de foie gras de canard (bouchon de foie gras Mi-cuit à L'hydromel et pollen, crème brûlée au foie gras et Maki de Homard au foie gras et Miso) 21,00€
- Cassiolette de Ris de veau, Guanciale et pleurotes flambés au Ratafia 20,00€
- Belle escalope de foie gras poêlée sur gâteau Muesli, réduction de Balsamique au Jus de veau et cerises Amaréna 22,00€

## Plats / Viandes

- Jumeau de veau confit, crème de Butternut au Stilton 21,90€
- Souris de Cerf, sauce poivrée aux graines de Maniguette et figues 22,90€
- Faux-filet de bœuf 300g (Race Charolaise ou Normande), mayonnaise au Zaatar et frites 26,90€
- Filet de bœuf, sauce au vieux porto Truffe et ail noir (Pommes de terre Grenaille et purées de légumes racines) 27,90€
- Vol au vent au Ris de veau de cœur, cervelle de veau et quenelle sauce Financière à la truffe blanche d'Alba et champignons miniatures. 33,90€

## BURGER St-Vincent (1 steak de 150gr à 19,90€ ou 2 steaks de 150gr à 24,90€)

- Buns brioché, salade, oignons rouges, steak haché Angus 150 gr, oignons confits, St-Nectaire fermier, sauce burger maison et frites

## Poissons :

- Filet de Limande du Nord Meunière, beurre noisette aux amandes, Yuzu et caprons 20,90€
- Pavé de saumon sauce Ratafia 23,90€
- Noix de St-Jacques Snackées, crème Dubarry, crosnes et Linguine 27,90€
- Homard entier decortiqué flambé au whisky, sauce aux cèpes bouchons, Ail des Ours et piment Gochugaru sur Linguine 36,90€