

LES FROMAGES

sélection de fromages affinés | **bernard antony**
20,000 L.L. par personne

LES DESSERTS...

classique

soufflé | chocolat noir | glace vanille
26,000 L.L.

la mangue en rouge et noir

mangue | fraise | tuile au chocolat |
vanille | sorbet fraise
22,000 L.L.

grand voyageur

sablé breton | fruit de la passion |
mangue | sorbet noix de coco
22,000 L.L.

ciselé

praline-noisette | chocolat | framboise
22,000 L.L.

noir soupçon

chocolat | piment d'espelette | sorbet chocolat
22,000 L.L.

comme un tiramisu

18,000 L.L.

sorbets faits maison

18,000 L.L.

BURGUNDY

V.052

le menu affaires

129,000 L.L.

saumon « coupe du tsar » | laitue verte | agrumes
onglet de bœuf grillé | pomme grenaille
praline-noisette | chocolat | framboise

le menu premier cru

235,000 L.L.

hamachi | raifort
thon | riz soufflé
surprise du chef
turbot grillé | riz rouge | courgette | basilic
wagyu mbó « tajima » juste grillé | champignon | salsifis | miso
sélection de fromages affinés | **bernard antony**
sablé breton | fruit de la passion | mangue | sorbet noix de coco
sélection de mignardises

le menu grand cru

370,000 L.L.

hamachi | raifort
langoustine | chou épicé
saint-jacques | feuilleté | oignon
black cod | nouilles « soba » | shiitake | infusion « soleil levant »
surprise du chef
plat de côtes grillées | poireau | champignon
sélection de fromages affinés | **bernard antony**
chocolat | piment d'espelette | sorbet chocolat
sélection de mignardises

LES GRANDS CLASSIQUES...

LES PLATS DÉGUSTATIONS

josecito

jamón iberico de bellota
66,000 L.L.

raffinement

saint-jacques | feuilleté | oignon
46,000 L.L.

secret

hamachi | raifort
48,000 L.L.

un must

cuisse de grenouille | sauge | ail des ours | chou-fleur
45,000 L.L.

fraîcheur

salade d'herbes bio | légumes croquants
36,000 L.L.

LES PLATS PRINCIPAUX

noble

turbot grillé | riz rouge | courgette | basilic
120,000 L.L.

nippon

black cod | nouilles « soba » | shiitake | infusion « soleil levant »
120,000 L.L.

classique

wagyu mb6 « tajima » juste grillé | céleri
86,000 L.L. / 130,000 L.L.

green

filet de bœuf mb4+ nourri à l'herbe | champignon
120,000 L.L.

LA CRÉATIVITÉ AU FIL DES SAISONS...

LES PLATS DÉGUSTATIONS

sous l'amer

chicon | asperge | avocat | artichaut | pecorino | mimolette
39,000 L.L.

anna karenine

saumon « coupe du tsar » | laitue verte | agrumes
45,000 L.L.

cuisson lente

cuisse de caille | carotte | soja
42,000 L.L.

reverso

langoustine | chou épicé
66,000 L.L.

le menu « amuse »

arrivages | « vous et le chef »
192,000 L.L.

LES PLATS PRINCIPAUX

tradition

joue de bœuf | légumes croquants | racines
87,000 L.L.

grand-mère

œuf mollet | girolle de france
87,000 L.L.

atlantique

bar de ligne | fenouil | épinard | artichaut
105,000 L.L.

authentique

plat de côtes grillées | poireau | champignon
114,000 L.L.