

Le Maître

UNE CUISINE SIGNÉE PAR LE CHEF STÉPHANE GRÉGOIRE,
FAITE MAISON À PARTIR DE PRODUITS FRAIS ET LOCAUX.

ENTRÉES

OEUF EN MEURETTE REVISITÉS	20€
TORTELLONI DE CHAMPIGNONS DE SAISON ET HADDOCK, VELOUTÉ DUBARRY, CAZETTE DE BOURGOGNE	24€
PÂTÉ CROÛTE AUX RIS DE VEAU, CONDIMENTS ACIDULÉS	26€
PRESSÉ DE FOIE GRAS, POIRE ET VIN ROUGE	28€

VIANDES

PALERON DE BOEUF CHAROLAIS, GRATIN D'ORECCHIETTE AU PARMESAN	28€
FILET DE CANETTE RÔTI, TORTELLONI FORESTIER, PRALINÉ PIGNONS DE PIN, JUS DE VIANDE LIQUEUR DE POIRE "JACOULOT"	32€
ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE, MILLEFEUILLE DE LÉGUMES PRINTANIER ET TARTUFATA	38€
TOURNEDOS DE BŒUF ROSSINI, PURÉE DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE ET CANUT LYONNAISE	42€

FROMAGES

FAISSELLE DE LA FERME "GAEC DE LA GRAVAISE"	8€
ASSIETTE DE TROIS FROMAGES (SÉLECTION DU MOMENT)	12€
CRÉMEUX DE CHÈVRE TRUFFÉ À LA CAZETTE DE BOURGOGNE	14€

TOUTES TAXES COMPRISSES ET SERVICE COMPRIS
UN MENU IDENTIFIANT LES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR
DEMANDE. LES BOISSONS NE SONT PAS INCLUSES DANS LES MENUS

*VIANDE D'ORIGINE FRANÇAISE

POISSONS

QUENELLES DE SANDRE, CÉLÉRI ET CHÂTAIGNE	26€
FRICASSÉE DE GAMBAS ET LANGOUSTINES FAÇON BOUILLABAISSE, COMPOTÉE DE CHOUX VERTS ET HADDOCK	32€
FILET DE SOLE "BONNE FEMME", CHOU FARCI, SAUCE HOLLANDAISE	34€
DARNE DE TURBOT RÔTIE FAÇON PÔCHOUSE ET COQUILLAGES, JARDINIÈRE DE LÉGUMES	38€

DESSERTS

À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS	
PANNA COTTA AU LITCHI ET AU PAMPLEMOUSSE	14€
SABLÉ CHOCOLAT, FÈVE TONKA ET BAILEYS	14€
FEUILLE À FEUILLE DE CHOCOLAT BLANC, KIWI ET GRANNY SMITH	14€
ENTREMETS POIRE AU VIN ROUGE ET VANILLE	14€

