

C Le Menu Arte de Saison

Amuse-bouche, entrée, plat, fromage et dessert **72 euros**

Amuse-bouche, entrée, poisson, viande, fromage et dessert **89 euros**

Amuse- Bouche suivant le marché du Jour

L'Entrée

À la Carte

- **Chartreuse de saumon fumé** et Homard, Avocat et Vinaigrette de Fruits **de** la passion 33 €

Le Poisson

- **Saint Jacques de plongée**, Asperges vertes et Légumes printaniers, huile de truffes 38 €

La Viande

- **Noisettes de selle d'agneau au Thym frais**, courgettes farcies, Pommes de terre rôties, Mogettes au jus 42 €

Les Fromages

- **Le Fromage blanc de Bresse aux Herbes fraîches** 8 €
- Ou
- **L'assortiment de fromages bourguignons** 15 €

Le Dessert

- **Gratin chaud de citron et Framboises**, coulis de fruits rouges, Oreillettes croustillantes à l'eau de fleur d'Oranger 15 €