

C Le Menu Arte de Saison

Amuse-bouche, entrée, plat, fromage et dessert **75 euros**

Amuse-bouche, entrée, poisson, viande, fromage et dessert **86 euros**

Amuse- Bouche suivant le marché du Jour

L' Entrée

À la Carte

- **Petite salade d'Artichaut** aux pousses et graines de Coriandre, Trilogie de Foie gras, Vinaigrette fruit de la passion 32€
- **Velouté rafraîchi de petits Pois, Homard en Chaud froid**, Coulis de carottes des Sables, Chips de Chorizo 35€

Les POISSONS

À la Carte

- **Dos de Sandre cuit sur sa peau**, pomme de terre écrasée à la fourchette au persil simple, Crème de fenouil et Beignet de Grenouilles 38€

Ou

- **La Pôchouse Verdunoise** Spécialité Bourguignonne : Matelote de Poissons de Rivière au Vin Blanc, ail, poivre et thym frais (Sandre, Brochet, Carpe, Anguille), Croutons frits au Beurre 36€

Les Viandes

À la Carte

- **Côte de Veau caramélisée puis cuite à basse température**, jus aux oignons, poêlée de girolles, Pommes de terre Grenaille au Romarin et ail Confit, Chantilly à la moutarde 45€
- **Caille désossée puis farcie au foie gras**, chair et ris de Veau, Noisettes et pistache, Gaudes bressannes, jus à l'estragon 42€

LES FROMAGES

À la Carte

- **Le Fromage blanc de Bresse** proposé au Coulis de Fruits Rouges ou aux Herbes fraîches 8€
Ou
- L'assortiment **de fromages bourguignons** 15€

Les Desserts

À la Carte

- **Tarte fine au Chocolat Gianduja**, Eclat de Mendiant Glace à la Vanille de Madagascar 15 €
Ou
- **Pavlova aux petits fruits rouges**, Crème glacée à la pistache, Chantilly à la crème de Bresse 15 €

M Découvertes du arché

Sauf samedi soir et jours fériés

PLAT

& DESSERT

35 € au déjeuner

HORS SAMEDI SOIR, DIMANCHE MIDI & JOURS FERIES.

ENTREE,

PLAT

& DESSERT

40 € au déjeuner

48 € au dîner

HORS SAMEDI SOIR, DIMANCHE MIDI & JOURS FERIES.

ENTREE,

PLAT,

FROMAGES

& DESSERT

46 € au déjeuner

55 € au dîner

HORS SAMEDI SOIR, DIMANCHE MIDI & JOURS FERIES.