

# Menu Plaisir

Entrée + plat ou plat + dessert : 33,00€

Entrée + plat + fromage ou dessert : 43,00€

Entrée + plat + fromage + dessert : 49,00€

## Entrées

### Le Canard à l'Exotique

Foie gras de canard mi-cuit maison, condiment de mangues, gelée exotique,  
Toasts de pains aux fruits secs

### L'Escargot et la Persillade

Croquettes « Dauphinoise » aux escargots de Bourgogne, crème fleurette ail-persil, méli-mélo de salades  
croquantes du moment

## Plats

### Le Veau en deux façons

Le quasi de veau rôti au sautoir et le rognon de veau flambé au Cognac, jus de veau crémé aux échalotes,  
pommes de terre fondantes à la graisse

### La Saint-Jacques et la Courge

Noix de coquilles Saint-Jacques des côtes Françaises rôties au beurre moussieux, courge de la ferme de  
chez « Nevers » en purée fine, beurre Bourguignon au Chardonnay

## Fromages

Chariot de fromages sélectionnés par la maison Le Roux

## Desserts

### La Vanille et le Sirop d'érable

Millefeuille croustillant, crème diplomate à la vanille, caramel au sirop d'érable, crème anglaise à la vanille,  
noix de pécan

### Le Cassis et le Lait

Sablé à la fleur de sel, mousse aux cassis, quenelle de confiture de lait en mousse au beurre de cacao,  
coulis de cassis

*Les suggestions et inspirations du chef vous seront proposées en parallèle selon arrivage*