

# Menu Escapade Gourmande

Servi le 17 et 16, le 24 et 25 novembre ainsi que le 1<sup>er</sup>  
et 2 décembre prochain

Mise en bouche

\*\*\*

Truite du Morvan de la ferme du Moulin confite, radis green  
meat, raifort et fromage blanc aux pomelos

\*\*\*

Bar de ligne rôti sur peau, huître poêlée, panais et hélianthis,  
émulsion au bois de chêne

**Et/ou**

Blanc de poulet de Bresse cuit à basse température, morilles,  
choux farci des cuisses et foie gras, racine de cerfeuil, coing et  
jus au vin d'Arbois

\*\*\*

Fromages frais et affinés d'Ici et d'Ailleurs

**Ou**

Fromage blanc à la Crème fraîche

\*\*\*

Chocolat lait au cèpe de la Maison Weiss, courge butternut  
glacé et confit, terre de châtaigne et crème de marron

## **Menu Escapade 4 services**

**46.00 Euros**

Entrée, Plat, fromage et dessert

## **Menu Escapade 5 services**

**58.00 Euros**

Entrée, poisson, viande, fromage et dessert

## **Menu Dégustation**

**86.00 Euros**

Menu dégustation en 7 services

(Menu surprise avec des plats signatures du chef Jérôme Raymond ,  
servi pour l'ensemble des convives d'une même table.)

Taxes et service compris