

Restaurant Le Mitoyen

Ceviche de crevettes au Fruit de la Passion



Pétoncle rôti, cœur d'artichaut à la barigoule, sauce vierge aux fruits de mer

Hautes Côtes de Beaune 2022 Château de Melin



Demi-caille marinée « al achiote », salade d'haricots et gremolata

Bourgogne 2020 Maison Chandésais cuvée Cœur Rubis



Escalope de foie gras de canard poêlée, pain brioché, eau de tomate vanillée. . . + 20.00

Sauternes 2016 Château Lamothe-Guignard 2ème Cru Classé . . . + 25.00



Sorbet à la pomme verte, gin au pamplemousse et citron Meyer



Plats au choix

Cabillaud, purée de carottes au gingembre et calamansi, beurre au basilic thaï, sauce yuzu

Chablis 1^{er} Cru 2020 Domaine de la Mandelière Mont-de-Milieu



Ris de veau et crevettes, sauce homardine à l'estragon

Magret de canard à l'orange sanguine, choux rouge braisé aux canneberges, purée de patates douces

Demi-pigeonneau laqué, risotto au sarrasin, confiture de kumquats. . . + 20.00

Mignon de veau, raviolo à la ricotta et truffe, beurre noisette et maïtake

Médailon de wapiti, purée de betteraves, sauce cacao

Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru 2018 Philippe Chéron Clos des Varoilles

Tous les plats peuvent être accompagnés d'une escalope de foie gras de canard. . . + 20.00



Croustillant de Riopelle de L'Isle-aux-Grues, salade d'airelles

Champagne Piot-Sévillano Extra Brut cuvée Fraîcheur de Côteau



Dessert, café, thé ou infusion



Menu dégustation 135.00

Avec accord vins et mets 215.00