



MENU DÉJEUNER ET  
DÎNER À LA CARTE  
À LA CARTE LUNCH  
AND DINNER MENU

### LES ENTRÉES

|  |     |
|--|-----|
| Caviar de Neuvic – Baeri Signature<br>30 grammes                           | 100 |
| 50 grammes   | 190 |
| Tartare de betteraves rouges et algues, crème balsamique, sorbet betterave | 28  |
| Champignons de saison, œuf confit à l'huile de cazette                     | 32  |
| Chou-fleur, caviar, graine de sobacha                                      | 41  |

### LES POISSONS

|   |    |
|---|----|
| Omble chevalier, viennoise de noix, céleri, pomme, sabayon au vin jaune | 38 |
| Saint-Pierre, butternut, figue de Solliès                               | 46 |

### LES VIANDES

|  |    |
|--|----|
| Volaille noire de Bourgogne, pommes de terre, châtaigne    | 48 |
| Dos de cerf, betterave, chou, cranberries                  | 51 |
| Pigeon et foie gras en croûte de céréales, cèpes du Morvan | 58 |

### LES FROMAGES

|   |    |
|---|----|
| Chariot de fromages frais et affinés de nos régions | 18 |
|---|----|

### LES DESSERTS

|   |    |
|---|----|
| La sélection de glaces et sorbets de COMO Le Montrachet | 16 |
| Cazette du Morvan                                       | 20 |
| Chocolat Cuba et whisky tourbé                          | 20 |
| Figue, crème crue et anis de Flavigny                   | 20 |
| Poire et vanille fumée                                  | 20 |

---

Prix nets en euros, hors boissons, service compris.  
*Net prices in euros, excluding drinks, including service*

Les informations sur les restrictions alimentaires et allergènes dans nos plats  
sont à votre disposition à la réception.  
*For more information about dietary restrictions and allergies, please inquire at the reception.*

**APPETISERS**

|   |     |
|---|-----|
| Caviar de Neuvic – Baeri Signature                                |     |
| 30 grams  | 100 |
| 50 grams  | 190 |
| Red beetroot and seaweed tartare, balsamic cream, beetroot sorbet | 28  |
| Seasonal mushrooms, egg confite with cazette hazelnut oil         | 32  |
| Cauliflower, caviar, roasted buckwheat seeds                      | 41  |

**FISH**

|  |    |
|--|----|
| Artic char, walnut Viennoise, celery, apple, Vin Jaune sabayon | 38 |
| John Dory, butternut squash, Solliès fig                       | 46 |

**MEAT**

|   |    |
|---|----|
| Burgundy black leg chicken, potatoes, chestnuts     | 48 |
| Venison backstrap, beetroot, cabbage, cranberries   | 51 |
| Pigeon and foie gras in a cereal crust, Morvan ceps | 58 |

**CHEESE**

|   |    |
|---|----|
| Cheese cart with fresh and aged cheese from our regions | 18 |
|---|----|

**DESSERTS**

|  |    |
|--|----|
| A selection of ice cream and sorbets handcrafted at COMO Le Montrachet | 16 |
| Morvan cazette hazelnuts   | 20 |
| Cuban chocolate and peated whisky                                      | 20 |
| Fig, raw cream and Flavigny anise                                      | 20 |
| Pear and smoked vanilla  | 20 |

---

Prix nets en euros, hors boissons, service compris.  
Net prices in euros, excluding drinks, including service

Les informations sur les restrictions alimentaires et allergènes dans nos plats  
sont à votre disposition à la réception.  
For more information about dietary restrictions and allergies, please inquire at the reception.