

Les entrées

Petits pois 21 €

Onctueux et œuf mollet de « Morgan Louche », émulsion de lait fumé

Saumon 25 €

En mi-cuit, légumes du « Jardin Bioriginal » et vinaigrette au moût de raisin

Le poisson

Bar de ligne 45 €

Dos cuit lentement, asperges blanches snackées et artichauts

Les viandes

Epaule d'agneau 36 €

(France)

Confite sept heures, lentilles vertes du Puy, condiments fève et citron

Ris de veau 46 €

(France)

Pomme cuite au sautoir, asperges vertes, cazette du Morvan et jus brun au poivre de verveine

Le Printemps

Le temps a laissé son manteau
De vent, de froidure et de pluie,
Et s'est vêtu de broderie,
De soleil luisant, clair et beau.
Rivière, fontaine et ruisseau
Portent en livrée jolie
Le temps a laissé son manteau.

Citation

Prix TTC, service compris

Les fromages

Plateau de fromages affinés (fromagerie Tournusienne, fromages de chèvre de La Trufière) 11 €

Fromage de chèvre et Cazette du Morvan en déclinaison 9 €

Fromage blanc à la crème (crème de Bresse AOC) 7 €

Les desserts

(Pour votre confort, les desserts sont à choisir en début de repas)

Pralines Roses 14 €

En tarte, sorbet fraise Tagada et citron vert

Chocolat blanc « Ivoire » de Valrhona 14 €

En crèmeux, pamplemousse et brioche rôtie au sucre roux, rappé de fève de Tonka

Idée sucrée du moment 14 €

Déssert proposé par le chef en fonction du marché

La terre est le seul endroit où l'on trouve du chocolat, alors préservons là

Citation

Florian propose pour vos enfants (de moins de 6 ans)

Un menu petites portions 17 €

Un plat de viande ou poisson étant accompagné de féculents ou/et légumes du jour.

Ce plat sera suivi d'une coupe de glace et sorbet au choix.

(Glaces et sorbets pour les enfants fabriqués par la maison Pole Sud)

Prix TTC, service compris

Menu « laissez-vous tenter » 85 €

Menu en huit services, élaboré en fonction de
L'inspiration du chef
(Proposé pour l'ensemble de la table)

Menu Plaisir 75 €

(Proposé pour l'ensemble de la table)

Amuse-bouche



Mi-cuit de saumon, légumes du « Jardin Bioriginal » et vinaigrette au moût de raisin



Dos de bar de ligne cuit lentement, asperges blanches snackées et artichauts



Pomme de ris de veau cuite au sautoir, asperges vertes, cazette du Morvan

Et jus brun au poivre de verveine



Fromage de chèvre et Cazette du Morvan

Ou fromage blanc à la crème de Bresse

Ou plateau de fromages affinés (sup 2€)



Prélude sucré



Crèmeux chocolat « Ivoire » de Valrhona, pamplemousse et brioche rôtie au sucre roux

Rappé de fève de Tonka

Toute modification dans le menu entraînera un supplément

Prix TTC, service compris

Tous les plats proposés à notre carte sont à base de produits frais,
De préférence en circuit courts et
Transformés par le chef et ses collaborateurs

Menu « L'entre deux » 61 €

Amuse-bouche



Onctueux de petits pois et œuf mollet de « Morgan Louche »

Emulsion de lait fumé



Dos de bar de ligne cuit lentement, asperges blanches snackées et artichauts



Fromage de chèvre et Cazette du Morvan

Ou fromage blanc à la crème de Bresse

Ou plateau de fromages affinés (sup 2€)



Idée sucrée du moment

(Sans le fromage 55 €)

Toute modification dans le menu entraînera un supplément

Nous avons mis en place une formule pour vous simplifier la vie :

Des plats à emporter

A commander quelques jours avant,

Vous pouvez prévoir un repas entre amis sans rester toute la soirée derrière les fourneaux.

Prix TTC, service compris

Menu « l'Incontournable » 46 €

Amuse-bouche



Onctueux de petits pois et œuf mollet de « Morgan Louche »

Emulsion de lait fumé



Epaule d'agneau confite sept heures, lentilles vertes du Puy, condiments fève et citron



Fromage de chèvre et Cazette du Morvan

Ou fromage blanc à la crème de Bresse

Ou plateau de fromages affinés (sup 2€)



Tarte aux pralines roses, sorbet fraise Tagada et ciron vert

(Sans le fromage 40 €)

Menu du marché 29 €

Menu composé de trois plats, servi uniquement

Du Lundi au Vendredi pour le déjeuner, hors jours fériés.

(Avec fromage de chèvre et Cazette du Morvan

Ou fromage blanc à la crème de Bresse 35€

Avec plateau de fromages affinés 37€)

Entrée/plat ou plat/dessert 22€

Toute modification dans le menu entraînera un supplément

Prix TTC, service compris

Un règlement Européen
Relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes est désormais obligatoire

La liste des allergènes étant assez importante
Nous ne les citerons pas tous à chaque plat sur la carte.

Sachez que Nathalie est à votre écoute si vous avez un problème d'allergie

Et elle fera le nécessaire auprès de la cuisine

N'hésitez donc pas à lui en parler.

Voici la liste des allergènes que vous pouvez trouver dans nos plats et vins :

Céréales, crustacés, œufs, poissons, arachides,
Soja, lait (lactose), fruits à coque, céleri, moutarde,
Graines de sésame, sulfites, anhydride sulfureux, mollusques

Nous avons mis en place une formule pour vous simplifier la vie :

Des plats à emporter, à commander quelques jours avant,

Vous pouvez prévoir un repas entre amis sans rester toute la soirée derrière les fourneaux

- _ Terrine de foie gras de canard cuite au naturel
18.00 € les 100 gr
- _ Lobe de foie gras cru extra 72 €/ kg
- _ Poisson du moment, pommes fondantes 20 €/ port
- _ Epaule d'agneau confite, crémolata de cocos
et atichauts 18 €/ port
- _ Financier et accompagnement
6 €/ port

Toute autre demande est à voir avec le chef directement qui se fera un plaisir de répondre
à vos attentes dans la mesure du possible.

Prix TTC, service compris