

Les entrées

Escargots et légumes 21€

Consommé de légumes légèrement acidulé, raviole d'escargot de Bourgogne et petits pois

Homard bleu 26€

En médaillon, servi froid, safran de Bourgogne et carotte

Le poisson

Pêche du moment 46€

Cuit à la plancha, panisse à la farine de Gaude et asperge verte

Les viandes

Epaule d'agneau 38€

(France)

Confite sept heures, mogettes et artichaut, jus brun acidulé

Pigeon de Pierre Eude Quintart 48€

(Baudrières)

Rôti au thym du jardin

Jus au poivre de Danané et asperge blanche

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) 13€

Fromage de chèvre et Cazette du Morvan en déclinaison 10 €

Fromage blanc à la crème (crème de Bresse AOC) 8 €

Les desserts

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

Fruits rouges 14 €

En tarte, vanille, glace à la praline rose

Chocolat grand cru « Nyangbo » de Valrhona 14 €

En crèmeux, sablé à la fève Tonka, glace à l'anis de Flavigny

Idée sucrée du moment 14 €

Dessert 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 » 92 €

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

Menu Plaisir 79€

(Proposé pour l'ensemble de la table)

Amuse-bouche



Homard bleu en médaillon servi froid, safran de Bourgogne et carotte



Poisson de ligne cuit à la plancha, panisse à la farine de gaude, asperge verte



Pigeon de Pierre Eude Quintart, rôti au thym du jardin

Jus au poivre de Danané, asperge blanche



Fromage de chèvre et Cazette du Morvan

Ou fromage blanc à la crème de Bresse

Ou plateau de fromages affinés (sup 4€)



Prélude sucré



Crèmeux chocolat grand cru « Nyangbo » de Valrhona

Sablé à la fève Tonka, glace à l'anis de Flavigny

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 » 64€

Amuse-bouche



Consommé de légumes légèrement aillé, raviole d'escargot de bourgogne et petits pois



Pêche du moment cuite à la plancha, Panisse à la farine de gaude, asperge verte



Fromage de chèvre et Cazette du Morvan

Ou fromage blanc à la crème de Bresse

Ou plateau de fromages affinés (sup 4€)



Tarte aux fruits rouges, vanille et glace à la praline rose

(Sans le fromage 58 €)

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 » 49 €

Amuse-bouche



Consommé de légumes légèrement aillé, raviole d'escargot de bourgogne et petits pois



Epaule d'agneau confite sept heures, mogettes et artichaut
Jus brun acidulé



Fromage de chèvre et Cazette du Morvan
Ou fromage blanc à la crème de Bresse
Ou plateau de fromages affinés (sup 4€)



Idée sucrée du moment

(Sans le fromage 43€)

Menu du marché 30 €

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 36€
Avec plateau de fromages affinés 40€)
Entrée/plat ou plat/dessert 25€

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 21 €/ port
- _ Epaule d'agneau confite, crémolata de cocos
et atichauts 19 €/ 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