

Les entrées

Tomate et chèvre 20€

Cromesquis de chèvre frais et coulis de tomate rôtie du « Jardin Bioriginal »

Homard de nos côtes 27€

Servi froid, pêche et Cazette du Morvan

Le poisson

Poisson de ligne selon arrivage 45€

A la plancha, Jus d'arêtes au poivron, aubergine et gnocchi à la ricotta

Les viandes

Epaule d'agneau 37€

(Maison Denaux, France)

Confite sept heures, moquette et courgette de Jérôme

Bœuf Charolais 45€

Merlan d'épaule rôti au beurre salé, pomme de terre croustillante à la sarriette

Les fromages

Plateau de fromages affinés (fromagerie Tournusienne, fromages de chèvre de La Trufière) 12 €

Fromage de chèvre et Cazette du Morvan en déclinaison 10 €

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

Prix TTC, service compris

Les desserts

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

Abricot 14 €

Et chocolat noir Valrhona Tulakalum à la fève de tonka, sorbet abricot

Fruits rouges-citron vert 14 €

Crèmeux citron vert, fruits rouges et sorbet framboise-estragon

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 » 90€

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

Menu Plaisir 78€

(Proposé pour l'ensemble de la table)

Amuse-bouche



Homard de nos côtes servi froid, pêche et Cazette du Morvan



Poisson de ligne selon arrivage, à la plancha, jus d'arêtes au poivron, aubergine et gnocchi à la ricotta



Merlan de Bœuf Charolais rôti au beurre salé, pomme de terre croustillante à la sarriette



Fromage de chèvre et Cazette du Morvan

Ou fromage blanc à la crème de Bresse

Ou plateau de fromages affinés (sup3€)



Prélude sucré



Abricot et chocolat noir Valrhona Tulakalum à la fève de tonka, sorbet abricot

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 » 63€

Amuse-bouche



Cromesquis de chèvre et coulis de tomate rôtie du « Jardin Bioriginal »



Poisson de ligne selon arrivage, à la plancha, jus d'arêtes au poivron, aubergine et gnocchi à la ricotta



Fromage de chèvre et Cazette du Morvan

Ou fromage blanc à la crème de Bresse

Ou plateau de fromages affinés (sup3€)



Crèmeux citron vert, fruits rouges et sorbet framboise-estragon

(Sans le fromage 57 €)

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 » 48€

Amuse-bouche



Cromesquis de chèvre et coulis de tomate rôtie du « Jardin Bioriginal »



Epaule d'agneau confite sept heures, mogette et courgette de Jérôme



Fromage de chèvre et Cazette du Morvan

Ou fromage blanc à la crème de Bresse

Ou plateau de fromages affinés (sup3€)



Idée sucrée du moment

(Sans le fromage 42 €)

Toute modification dans le menu entraînera un supplément

Menu du marché 30€

Menu composé de trois plats, servi uniquement

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

(Avec fromage blanc ou Cazette 36€, plateau de fromages affinés 39€)

Entrée/plat ou plat/dessert 24€

Toute modification dans le menu entraînera un supplément

L'été

Comme un abricot mûr

Le ciel pâli se dore.

Qui chante le premier ?

Qu'importe ! On a chanté

Et c'est un beau matin

De l'immortel été.

Citation

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 légumes de saison 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