

## Les entrées

Foie gras de canard, en terrine cuite à basse température, topinambour à la vanille 27€

Poireaux et pomme de terre, en velouté Parmentier aux moules de bouchot et piment de Bresse 20€

## Le poisson

Poisson du jour, selon arrivage, cuit à la plancha, déclinaison autour du panais  
Sauce vierge aux noix et citron vert 45€

## Les viandes

Epaule d'agneau, confite sept heures, céleri rave en différentes textures, jus brun 37€  
( sélection Jean Denaux France)

Pigeon de « Pierre Eude Quintart », le filet en cuisson lente, la cuisse croustillante et jus au poivre Voatsiperifery 46€

Pour vos enfants (de moins de 6 ans) Florian vous proposera de petites portions de viande ou poisson accompagnées de légumes et féculents, puis une glace 17 €

Pour le respect et le bien-être de nos collaborateurs

Nous vous informons que le restaurant ferme ses portes

A 16h et à minuit, merci de votre compréhension

Tous les plats proposés à notre carte sont à base de produits frais,

De préférence en circuit courts (de nos producteurs locaux)

Et transformés par le chef et ses collaborateurs

**Prix TTC, service compris**

## Menu « laissez-vous tenter » 90€

*(Proposé pour l'ensemble de la table)*

Menu en huit services, élaborés en fonction de l'inspiration du chef

## Menu « Plaisir » 78€

*(Proposé pour l'ensemble de la table)*

Amuse-bouche

◆◆◆

Terrine de foie gras de canard cuite à basse température, topinambour à la vanille

◆◆◆

Poisson de ligne selon arrivage, cuit à la plancha, déclinaison autour du panais

Sauce vierge aux noix et citron vert

◆◆◆

Pigeon de « Pierre Eude Quintart », le filet en cuisson lente, la cuisse croustillante

Chou frisé et jus au poivre Voatsiperifery

◆◆◆

Fromage de chèvre et Cazette du Morvan

Ou fromage blanc à la crème de Bresse

Ou plateau de fromages affinés (sup 3€)

◆◆◆

Prélude sucré

◆◆◆

Chocolat Valrhona « Nyangbo » en mousse légère, croustillant praliné

Sorbet cigare

## Menu du marché 30 €

Menu composé de trois plats, servi uniquement le Lundi, Jeudi et Vendredi

Pour le déjeuner (hors jours fériés)

*(Avec Fromage blanc ou Cazette 36€, avec plateau de fromages affinés 39€)*

Entrée/plat ou plat/dessert 25€

**Prix TTC, service compris**

# Le Relais D'Ozenay

Fermé le mardi et le mercredi

Nous acceptons les paiements en espèce et cartes (Visa, Mastercard)

Les commandes sont prises de 12h00 à 13h30 et de 19h00 à 20h30

« Le Bourg » - 71700 Ozenay – Tél : 03. 85. 32. 17. 93

-	2021	Macon Cruzille	Monople	Chateau Demessey	43€
-	2022	Macon Uchizy		Raphael Sallet	36€
-	2021	Viré Cléssé	Quintaine	Domaine Michel	48€
-	2021	Pouilly Fuissé	1 <sup>er</sup> cru	Dom Des deux roches	69€
-	2022	Macon Bray	Mégalithe	Dom de Thalie	40€
-	2020	Macon	Terroir de Bissy	Dom des Carmes	31€
-	2020	Givry 1 <sup>er</sup> cru	La grande berge	Dom Desvignes	65€
-		Crémant de Bourgogne		Domaine de l'Echelette	35€
-		Crémant de Bourgogne		Domaine de Thalie	34€

Prix TTC, service compris

## Menu « l'incontournable » 48€

Amuse-bouche

◆◆◆

Velouté Parmentier aux moules de bouchot et piment de Bresse

◆◆◆

Epaule d'agneau confite sept heures, céleri rave en différentes textures, jus brun

◆◆◆

Fromage de chèvre et Cazette du Morvan

Ou fromage blanc à la crème de Bresse

Ou plateau de fromages affinés (sup 3€)

◆◆◆

Idée sucrée du moment

(Sans le fromage 42€)

## Menu « l'entre deux » 63€

Amuse-bouche

◆◆◆

Velouté Parmentier aux moules de bouchot et piment de Bresse

◆◆◆

Poisson de ligne selon arrivage, cuit à la plancha, déclinaison autour du panais

Sauce vierge aux noix et citron vert

◆◆◆

Fromage de chèvre et Cazette du Morvan

Ou fromage blanc à la crème de Bresse

Ou plateau de fromages affinés (sup 3€)

◆◆◆

Poire cuite au vin rouge, sablé au beurre salé et crémeux à l'anis de Flavigny

Sorbet poire épicé

(Sans le fromage 57€)

**Prix TTC, service compris**