

## Les entrées

Maquereau 19 €

En pressé de chèvre frais et tapenade d'olive noir à l'huile de sauge

Langoustine 24 €

Rôtie et déclinaison de courgette du « Jardin Bioriginal » au vinaigre de Calamansi

Suggestion 20 €

Proposée en fonction du marché

## Les poissons

Saumon 31 €

Dos cuit à l'unilatéral, aubergine et jus brun à la coriandre

Maigre de ligne 41 €

En tronçon épais, sauce vierge aux pignons de pin

## Les viandes

Epaule d'agneau 30 €

(Maison Denaux, France)

Confite sept heures, crémolata de mogette au citron confit et fenouil

Bœuf Charolais 42 €

Filet poêlé, pomme de terre confite et légumes de Jérôme

**Prix TTC, service compris**

## Les fromages

Le 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)

Citron 13 €

En tarte déstructurée, fruits rouges et sorbet framboise-estragon

Chocolat 13 €

Noir grand cru Valrhona Guanaja en crèmeux et fruits de saison

Idée sucrée du moment 12 €

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 15 €

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 » 75 €

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

## Menu Plaisir 59 €

(Proposé pour l'ensemble de la table)

Amuse-bouche



Langoustine rôtie et déclinaison de courgette du « Jardin Bioriginal » au vinaigre de Calamansi



Maigre de ligne, en tronçon épais, sauce vierge aux pignons de pin



Filet de bœuf Charolais poêlé, pomme de terre confite et légumes de Jérôme



Plateau de fromages affinés



Prélude sucré



Crèmeux chocolat noir grand cru Valrhona Guanaja et fruits de saison

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 » à 47 €

Amuse-bouche



Suggestion, proposée en fonction du marché



Dos de saumon cuit à l'unilatéral, aubergine et jus brun à la coriandre



Fromage de chèvre et Cazette du Morvan

Ou fromage blanc à la crème de Bresse



Citron en tarte déstructurée, fruits rouges et sorbet framboise-estragon

*(Sans le fromage 41 €)*

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 » 39 €

Amuse-bouche



Pressé de maquereau et fromage de chèvre frais, tapenade d'olive noire à l'huile de sauge



Epaule d'agneau confite sept heures, crémolata de mojette au citron confit et fenouil



Plateau de fromages affinés

Ou fromage blanc à la crème de Bresse



Idée sucrée du moment

*(Sans le fromage 33 €)*

Toute modification dans le menu entraînera un supplément

## Menu du marché 24 €

Menu composé de trois plats, servi uniquement

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

*(Avec fromage 30€)*

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

**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  
14.00 € les 100 gr
- \_ Lobe de foie gras cru extra 62 €/ kg
- \_ Poisson du moment, pommes fondantes 15 €/ port
- \_ Epaule d'agneau confite, crémolata de cocos  
et atichauts 14 €/ port
- \_ Financier et accompagnement  
3.00 €/ 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**