

Les entrées

Foie gras de canard 24 €

En terrine cuite à basse température, compotée de mangue à la fève de Tonka

Moules de la baie du Mont St Michel 19 €

Crème de Pommes de terre, navet long

Suggestion 20 €

Proposée en fonction du marché

Les poissons

Barbue de ligne 31 €

Filet cuit lentement, concombre et choux Romanesco

Noix de St Jacques 42 €

Rôties au beurre d'algues, cottes de bette et mousseline de butternut

Les viandes

Epaule d'agneau 30 €

(Maison Denaux, France)

Confite sept heures, risotto épicié au citron confit et radis

Veau 42 €

Rond de sous noix poêlé, carotte et panais confit

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)

Ananas 13 €

En carpaccio mariné à la vanille, fruits de la passion et crémeux chocolat blanc

Chocolat 13 €

Noir grand cru Valrhona biscuit coco, mangue

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
L'inspiration du chef
(Proposé pour l'ensemble de la table)

Menu Plaisir 61 €

(Proposé pour l'ensemble de la table)

Amuse-bouche



Foie gras de canard cuit en terrine à basse température, compotée de mangue à la fève de Tonka



Noix de St Jacques rôties au beurre d'algues, cottes de bette et mousseline de butternut



Rond de sous noix de veau poêlé, carotte et panais confit



Plateau de fromages affinés



Prélude sucré



Carpaccio d'ananas mariné à la vanille, fruits de la passion et crémeux chocolat blanc

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 » 47 €

Amuse-bouche



Suggestion, proposée en fonction du marché



Filet de Barbue cuit lentement, concombre et choux Romanesco



Plateau de fromages affinés

Ou Fromage de chèvre et Cazette du Morvan

Ou fromage blanc à la crème de Bresse



Chocolat noir grand cru Valrhona, biscuit coco et mangue

(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 » 41 €

Amuse-bouche



Moules de la baie du Mont St Michel, crème de pommes de terre, navet long



Epaule d'agneau confite sept heures, risotto épicé au citron confit et radis



Fromage de chèvre et Cazette du Morvan

Ou fromage blanc à la crème de Bresse



Idée sucrée du moment

(Sans le fromage 35 €)

Toute modification dans le menu entraînera un supplément

Menu du marché 25 €

Menu composé de trois plats, servi uniquement

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

(Avec fromage 31€)

Toute modification dans le menu entraînera un supplément

L'Automne

L'Automne au coin du bois,

Joue de l'harmonica.

Quelle joie chez les feuilles !

Elles valsent au bras

Du vent qui les emporte

On dit qu'elles sont mortes,

Mais personne n'y croit.

L'Automne au coin du bois,

Joue de l'harmonica.

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

4.00 €/ 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