

Les entrées

Volaille et foie gras 25€

En pâté croute, légumes pickles

Butternut 21€

En velouté et poitrine de porc braisée

Le poisson

St Jacques de nos côtes 45 €

Rôties, choux fleurs et Sarazin toasté

Les viandes

Epaule d'agneau 33 €

(Maison Denaux, France)

Confite sept heures, panais et jus brun

Canette de Dombes 43€

Rôtie, betterave et jus acidulé

Florian propose pour vos enfants (de moins de 6 ans)

Un menu petites portions 16 €

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

Les fromages

Plateau de fromages affinés 11 €

(fromagerie Tournusienne, fromages de chèvre de La Trufière)

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)

Poire-chocolat 14€

En tarte, chantilly et glace à l'Anis de Flavigny

Pomme-Orélys 14€

En entremet et sorbet poivre des cimes

La terre est le seul endroit où l'on trouve du chocolat, alors préservons là

Citation

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 « laissez-vous tenter » 83€

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

Menu « Plaisir » 73€ (en 6 services)

Menu « entre deux » 59€ (en 4 services)

(Proposé pour l'ensemble de la table)

Amuse-bouche



Pâté en croute de volaille et foie gras, légumes pickles



Noix de St Jacques de nos côtes, choux fleurs et Sarazin

Et/Ou

Canette des Dombes Rôtie, betterave et jus acidulé



Fromage de chèvre et Cazette du Morvan

Ou fromage blanc à la crème de Bresse

Ou plateau de fromages affinés (sup2€)



Prélude sucré (menu plaisir)



Entremet pomme-Orélys, sorbet poivre des cimes

Toute modification dans le menu entraînera un supplément

Prix TTC, service compris

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

Menu « Incontournable » 44€

Amuse-bouche



Velouté de butternut, poitrine de porc braisée



Epaule d'agneau confite sept heures, panais et jus brun



Fromage de chèvre et Cazette du Morvan

Ou fromage blanc à la crème de Bresse

Ou plateau de fromages affinés (sup2€)



Tarte aux poire-chocolat, glace à l'Anis de Flavigny

(Sans le fromage 38 €)

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 du marché 26 €

Menu composé de trois plats, servi uniquement

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

(Avec fromage blanc ou Cazette 32€, plateau de fromage 34€)

Toute modification dans le menu entraînera un supplément

Prix TTC, service compris

L'automne

L'automne au coin du bois,
Joue de l'harmonica.
Quelle joie chez les feuilles !
Du vent qui les emporte.
On dit qu'elles sont mortes,
Mais personne n'y croit.

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

Prix TTC, service compris

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

15.00 € les 100 gr

_ Lobe de foie gras cru extra 65 €/ kg

_ Poisson du moment, pommes fondantes 20 €/ port

_ Epaule d'agneau confite, légumes de saison 18 €/ 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