

## Les entrées

Foie gras de canard 24 €

En terrine cuite à basse température, betterave et orange

Boudin noir 19 €

Servi froid, déclinaison de poire et vinaigre de coing

Suggestion 21 €

Proposée en fonction du marché

## Les poissons

Carrelet 39 €

Filet cuit à la vapeur, minestrone de légumes au safran de Bourgogne

Sandre de Saône 42 €

(Pêcheur Professionnel Sébastien Kornprobst)

A la plancha, vinaigrette de jus de viande à la truffe noire et navet

## Les viandes

Epaule d'agneau 33 €

(Maison Denaux, France)

Confite sept heures, lentilles et compotée d'échalottes au vin rouge

Pigeon de Pierre Eude Quintart 44 €

Filet rôti, cuisse confite, sauce royale et mousseline de topinambour à la vanille

**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)

Pomme 13 €

Cuite au four, sablé au beurre salé et chantilly vanille

Menthe-chocolat 13 €

En entremet et sorbet chocolat

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 » 78 €

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

## Menu Plaisir 65 €

(Proposé pour l'ensemble de la table)

Amuse-bouche



Terrine de foie gras de canard, betterave et orange



Sandre de Saône à la plancha, vinaigrette de jus de viande à la truffe noire et navet



Pigeon de Pierre Eude Quintart, filet rôti, cuisse confite,  
Sauce royale et mousseline de topinambour à la vanille



Plateau de fromages affinés



Prélude sucré



Entremet menthe-chocolat et sorbet chocolat

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 » 49 €

Amuse-bouche



Suggestion, proposée en fonction du marché



Filet de carrelet cuit à la vapeur, minestrone de légumes au safran de Bourgogne



Fromage de chèvre et Cazette du Morvan

Ou fromage blanc à la crème de Bresse

Ou plateau de fromages affinés



Pomme cuite au four, sablé au beurre salé et chantilly vanille

*(Sans le fromage 43 €)*

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 » 42 €

Amuse-bouche



Boudin noir servi froid, déclinaison de poire et vinaigre de coing



Epaule d'agneau confite sept heures, lentilles et compotée d'échalottes au vin rouge



Fromage de chèvre et Cazette du Morvan

Ou fromage blanc à la crème de Bresse



Idée sucrée du moment

*(Sans le fromage 36 €)*

Toute modification dans le menu entraînera un supplément

## Menu du marché 26 €

Menu composé de trois plats, servi uniquement

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

*(Avec fromage 32€)*

Toute modification dans le menu entraînera un supplément

### *L'hiver*

*Voilà les arbres avec du sucre sur le nez*

*La route toute poudrée*

*Le ciel enfariné*

*La neige a tout changé*

*Poème recopié à l'école d'Ozenay*

**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 17 €/ port

\_ Epaule d'agneau confite, crémolata de cocos  
et atichauts 16 €/ port

\_ Financier et accompagnement

5.00 €/ 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**