

Les entrées

Thon 25€

Mi-cuit, taboulé de boulgour et vinaigrette d'échalottes rôtie

Saumon 22 €

En rillettes, céleri branche confit et rémoulade au vinaigre de Calamansi

Tomate de Jérôme 20 €

Comme un mille feuilles, fromage de chèvre frais, olive Taggiasche et huile d'ail des ours

Les poissons

Maigre de ligne 45 €

En tranche épaisse cuite à la plancha, sauce vierge et aubergine

Poisson de retour du marché 37 €

Vous sera proposé par Nathalie

Les viandes

Epaule d'agneau 33 €

(Maison Denaux, France)

Confite sept heures, crémolata de haricots cocos, tomate et citron

Boeuf Charolais 43 €

Filet rôti au thym, jus brun, carotte du «Jardin Bioriginal» et pomme Rattes

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 €

Prix TTC, service compris

Les desserts

(Pour votre confort, les desserts sont à choisir en début de repas)

Pêche 14 €

En minestrone à la verveine, glace aux pralines roses

Fruits rouges 14 €

En tarte, crèmeux citron vert et sorbet Framboise-estragon

Idée sucrée du moment 13 €

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 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)

Menu «laissez-vous tenter» 79 €

Menu en huit services, élaboré en fonction de

L'inspiration du chef

(Proposé pour l'ensemble de la table)

Menu Plaisir 68 €

(Proposé pour l'ensemble de la table)

Amuse-bouche

□□□

Mi-cuit de thon, taboulé de boulgour et vinaigrette d'échalotte rôtie

□□□

Maigre de ligne en tranche épaisse cuite à la plancha, sauce vierge et aubergine

Prix TTC, service compris

□□□

Filet de bœuf Charolais rôti au thym, jus brun, carotte du «Jardin Bioriginal»

□□□

Plateau de fromages affinés

□□□

Prélude sucré

□□□

Minestrone de pêche à la verveine, glace aux pralines roses

Toute modification dans le menu entraînera un supplément

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» 50 €

Amuse-bouche

□□□

Rillettes de saumon, céleri branche confit et rémoulade au vinaigre de Calamansi

□□□

Suggestion, proposée en fonction du marché

□□□

Fromage de chèvre et Cazette du Morvan
Ou fromage blanc à la crème de Bresse
Ou plateau de fromages affinés (sup2€)

□□□

Tarte aux fruits rouges, crémeux citron vert et sorbet framboise-estragon

(Sans le fromage 44 €)

Toute modification dans le menu entraînera un supplément

Nous avons mis en place une formule pour vous simplifier la vie:

Prix TTC, service compris

Des plats à emporter

A commander quelques jours avant,
Vous pouvez prévoir un repas entre amis sans rester toute la soirée derrière les fourneaux.

Menu «l'Incontournable» 43 €

Amuse-bouche

☐☐☐

Tomates de Jérôme comme un mille feuilles, fromage de chèvre
Olive Taggiasche et huile d'ail des ours

☐☐☐

Epaule d'agneau confite sept heures, crémolata de haricots cocos, tomate et citron

☐☐☐

Fromage de chèvre et Cazette du Morvan
Ou fromage blanc à la crème de Bresse
Ou plateau de fromages affinés (sup2€)

☐☐☐

Idée sucrée du moment
(Sans le fromage 37 €)

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

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

Un règlement Européen

Prix TTC, service compris

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 18 €/ port
- _ Epaule d'agneau confite, crémolata de cocos
et atichauts 16 €/ port
- _ Financier et accompagnement
5.50 €/ 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.