

Les entrées

Maquereaux 20 €

« Façon vin blanc », crème de fromage de chèvre au piment et avocat snacké

Poulpe 25 €

Rôti à la sauge, petits pois à la moutarde de moût de raisin

Suggestion 22 €

Proposée en fonction du marché

Les poissons

Cabillaud 37 €

Cuit à basse température, Jus de cresson, fenouil et émulsion de pommes de terre

St Pierre 45 €

Filet cuit à la plancha, épinard et radis, jus d'arêtes corsé

Les viandes

Epaule d'agneau 33 €

(Maison Denaux, France)

Confite sept heures, Pomme fourchette à l'huile de livèche, asperge verte

Ris de veau 45 €

(France)

Poêlé au beurre salé, jus brun légèrement aillé, asperge blanche

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)

Chocolat noir Tulakalum 14 €

En tarte et agrumes, sorbet carotte-gingembre

Fraises 14 €

Marinées au sucre roux, meringue et crèmeux citron vert

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)

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



Poulpe rôti à la sauge, petits pois à la moutarde de moût de raisin



Filet de St Pierre cuit à la plancha, épinard et radis, jus d'arêtes corsé



Ris de veau poêlé au beurre salé, jus brun légèrement aillé et asperge blanche



Plateau de fromages affinés



Prélude sucré



Fraise marinée au sucre roux, meringue et crèmeux citron vert

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



Cabillaud cuit à basse température, jus de cresson, fenouil et émulsion de pomme de terre



Fromage de chèvre et Cazette du Morvan

Ou fromage blanc à la crème de Bresse

Ou plateau de fromages affinés



Tarte chocolat noir Tulakalum et agrumes, sorbet carotte-gingembre

(Sans le fromage 46 €)

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



Maquereaux « façon vin blanc », crème de fromage de chèvre au piment et avocat snacké



Epaule d'agneau confite sept heures, pomme fourchette à l'huile de livèche, et asperge verte



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

Le Printemps

Le temps a laissé son manteau

De vent, de froidure et de pluie,

Et s'est vêtu de broderie,

De soleil luisant, clair et beau.

Rivière, fontaine et ruisseau

Portent en livrée jolie

Goutte d'argent d'orfèvrerie ;

Chacun s'habille de nouveau ;

Le temps a laissé son manteau.

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 17 €/ 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.

Prix TTC, service compris