

Les entrées

Tomates 19 €

Du « Jardin Bioriginal », sardine et olive Taggiasche

Homard Bleu 28 €

En médaillon, pêche et cresson

Suggestion 21 €

Proposée en fonction du marché

Les poissons

Saumon 32 €

Cuit sur la peau, coulis de tomate rôtie et fenouil confit

Maigre de ligne 43 €

En tranche épaisse, aubergine et huile de vanille

Les viandes

Epaule d'agneau 31 €

(Maison Denaux, France)

Confite sept heures, crémolata de haricots cocos et courgette

Bœuf Charolais 43 €

Rôti au thym, jus brun, artichaud et pomme fondante

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)

Abricot 13 €

En terrine à la verveine, crémeux chocolat Valrhona « Millot » et sorbet abricot

Fraises 13 €

Déclinaison autour de la fraise, citron et basilic

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 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 » 75 €

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

Menu Plaisir 62 €

(Proposé pour l'ensemble de la table)

Amuse-bouche



Homard Bleu en médaillon, pêche et cresson



Maigre de ligne en tranche épaisse, aubergine et huile de vanille



Filet de bœuf Charolais rôti au thym, jus brun, artichaud et pomme fondante



Plateau de fromages affinés



Prélude sucré



Terrine d'abricot à la verveine, crèmeux chocolat « Millot » et sorbet abricot

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



Dos de saumon cuit sur la peau, coulis de tomate rôtie et fenouil confit



Fromage de chèvre et Cazette du Morvan

Ou fromage blanc à la crème de Bresse

Ou plateau de fromages affinés



Déclinaison autour de la fraise, citron et basilique

(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



Tomates du « jardin Bioriginal », sardine et olive Taggiasche



Epaule d'agneau confite sept heures, crémolata De haricots cocos et courgette



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'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

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 15 €/ 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