



Menu Terroir

45€

(Entrée, plat, fromage ou dessert)

Exigeant sur la qualité des mets qu'il propose, Notre chef Jérôme Joubert privilégie les producteurs locaux et vous invite à les découvrir au fil de ce menu.

Les entrées :

A la carte

- Le parmentier de cochon de la « Ferme du Chaudron », crémeux de lentilles
Et vinaigrette de graines de courges, copeaux de jambon du Morvan 15.00€
- Le risotto de légumes, crémeux de champignons et racines de Raïfort
Œuf fermier poché et râpé de vieille tomme de « Bréviande » 15.50€

Les plats :

- La fricassée de poulet fermier aux asperges blanches, écrasé de pommes de terre fumées,
Crème d'ail doux et toast aux abats gratinés 20.50€
- Le pavé de merlu en croûte de sauge, croustillant de légumes de saison,
Sauce chablis, purée de petits pois 20.50€

Les fromages :

- Plateau de fromages affinés (Supplément de 7.00€ au menu) 11.00€
- Faisselle de fromage blanc (supplément de 4.00€ au menu) 6.00€

Les desserts :

- Le vacherin vanille, citron et mandarine, sabayon au poivre de cassis,
Sauce Suzette à la verveine citronnelle 13.00€
- La tartelette du jour selon l'inspiration du moment
Sorbet et coulis 13.00€

**Tout changement ou ajout de garniture à votre demande
Entrainera un supplément de 5.00€**

