BALADE Bourguignonne

1 entrée + 1 plat + 1 dessert
46€

Dans ce menu, notre -chef Jérôme Joubert et son équipe privilégie les producteurs locaux et les plats du terroir. Nous vous invitons à les découvrir au fil de ce repas.

ENTREES

Les œufs fermiers, lards séchés et toasts à l'huile d'ail en meurette dans la tradition — 16€

Les courges d' "Emilie Chigot" en déclinaison, en velouté, en brunoise poêlée, en flan à l'ail confit, tuile au jambon et cazette du Morvan — 15,50€

PLATS

Les quenelles d'omble chevalier, sauce vin blanc et tomates confites, tombée d'épinards, chou romanesco et billes de légumes — 21,50€

Le pluma de porc, sauce au miel des "Ruchers Dosnon", mousseline de panais, lasagnes d'artichauts et céleri gratinées aux herbes — 21€

FROMAGES

Plateau de fromages affinés — 11€
(supplément de 7.00€ au menu)

Faisselle de fromage blanc — 6€
(supplément de 4.00€ au menu)

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

DESSERTS

La pomme confite à la cannelle, pain perdu brioché, crème légère au Ratafia de "Mr Vignot" et glace caramel — 13€

La tartelette du jour selon l'inspiration du moment, sorbet et coulis — 13€

BALADE Dégustation

73€

Dans ce menu, nos chefs concocteront un menu en 5 services servi pour l'ensemble de la table (dessert à votre choix dans la carte).

Plateau de fromages affinés (supplément de 7.00€ au menu)
Faisselle de fromage blanc (supplément de 4.00€ au menu)

LE Rive gauche
MAISON • JOUBERT