

Menu Terroir

33€

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.

Entrées

A la carte

- La mosaïque de truite mi- fumée de Mr Galichet,
En gelée d'herbes et citronnelle, Radis noir au fromage frais* 14.50 €
- Le velouté de courge du moment, millefeuille de pommes et boudin noir,
Bâtons de pomme et betterave* 13.00 €
- Les œufs fermiers du Domaine de la Puisaye pochés,
Sauce velouté au Chablis et moules de Bouchot* 13.50 €

Plats

- Le suprême de poulet « Label rouge » au lard et comté de Mr Leroux,
Crème d'ail et julienne de racines à l'huile de Cameline* 18.00 €
- Les quenelles de poissons d'eau douce, sauce crustacés,
Fricassée de graines bio des fermes de Ravillon au beurre de sarrasin* 18.50 €
- Comme un pâté chaud de gibier* aux champignons sauvages,
Jus aux airelles et pinot noir, mousseline de pommes de terre et châtaignes* 19.00 €

**Selon arrivages et retour de chasse
Cuisson : 25 minutes*

Fromages ou desserts

- Plateau de fromages affinés de M. Leroux à Brion* 8.50 €
- Faisselle de fromage blanc* 4.50 €

- La pomme confite au ratafia de Mr Vignot, (préparation : 25 minutes)
Crème frangipane aux éclats de Cazette, sorbet trois pépins* 9.00 €
- L'entremet chocolat au lait « Riachuelo »,
Crèmeux châtaigne et potimarron de Mr Chigot, glace crème brûlée* 9.00 €
- La panna cotta aux saveurs de pain d'épices,
Coulis de petites baies, glace yaourt et baguette aux poivres de cassis* 9.00€

Tous nos plats sont « faits maison » et sont élaborés sur place à partir de produits bruts sauf les glaces et les sorbets