

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 rosace de saucisse de Chablis de Mr Collin,
Salade de lentilles des fermes du Ravillon, caramel à la graine de moutarde* 13.00 €
- Les légumes d'Emilie Chigot en salade d'herbes,
Aiguillettes de saumon Gravlax, crème citronnée et pistou* 14.00 €

Plats

- Le paleron de veau braisé aux jeunes carottes, jus à l'estragon,
Ecrasé de pommes de terre à la cazette du Morvan* 18.50 €
- Le merlu de ligne rôti au thym citron et tapenade,
Cannelloni de courgettes et chèvre frais de la ferme Desmoutiers- Breton* 19.00 €

Fromages ou desserts

- Plateau de fromages affinés de M. Leroux à Brion* 8.50 €
- Faisselle de fromage blanc* 4.50 €
- La pêche de vigne pochée au Ratafia de M. Vignot,
Clafoutis et sorbet fromage blanc, craquant pain d'épices* 9.00 €
- Le financier aux raisins secs,
Coulis d'agrumes et fèves de Tonka, sabayon coco et crémant de Bourgogne* 9.00 €

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