

Menu Terroir

35€

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

- Le risotto de petit épeautre des Fermes de Ravillon,
Œuf cassé, baguette croustillante au Chaource* 13.00 €
- Les betteraves d'Emilie Chigot en déclinaison,
Rouleau de truite de Monsieur Galichet, vinaigrette balsamique* 14.00 €

Plats

- Le pavé de veau en croûte de Cazette,
Ecrasé de pommes de terre fumées, bâtons de salsifis, crème d'ail* 19.00 €
- Le Merlu rôti, lasagnes d'épinards et saucisse de Morteau
Gratinées au comté de Monsieur Leroux, jus brun de volaille* 18.50 €

Fromages ou desserts

- Plateau de fromages affinés de M. Leroux à Brion* 9.50 €
- Faisselle de fromage blanc* 5.00 €
- La panna cotta à l'anis de Flavigny,
Tartare de fruits exotiques et glace vanille, tuile langue de chat* 9.50 €
- Le parfait glacé Vodka Cédrat, gel au miel de Joigny
Nage d'agrumes et tuile craquelée* 9.50 €

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