

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

- Le cochon de Montgré en persillé,
Salade de lentilles Beluga des fermes du Ravillon, pickles de légumes* 14.00 €
- L'œuf du domaine de la Puisaye cassé,
Crème à la moutarde et algue Nori, haddock et pommes de terre* 13.00 €

Plats

- Cuisse de canard et carottes comme un confit,
Polenta à la cazette, jus aigre doux au ratafia de Mr Vignot* 18.50 €
- Le filet de merlan farci aux crevettes,
Mimosa de chou-fleur et pleurotes bio, sauce Savagnin* 19.00 €

Fromages ou desserts

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

- La poire « conférence » dans tous ses états,
Sablé aux éclats de pain d'épices et pop-corn Gramm's* 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