

## Menu Terroir

41€

*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 terrine de lotte aux petits légumes en gelée de Chablis,  
Crème citronnée à la coriandre et curry mille et une nuits 14.50€

-La tarte fine autour de la courgette d'Emilie Chigot »  
carpaccio de chèvre frais de la ferme Desmoutiers-Breton à l'huile de cameline 14.00€

### Plats

-Le maigre cuit à la plancha en croûte de cazette du Morvan,  
Julienne de légumes de saison aux herbes fraîches, jus de volaille et sarrasin 20.00€

-Le filet de canette laqué au Ratafia de « M. Vignot » aigre doux et gingembre  
Bohémienne de légumes et Purée de pommes de terre 20.00€

### Fromages ou desserts

-Plateau de fromages affinés de la fromagerie Leroux 10.00€

-Faisselle de fromage blanc 5.00€

-Gratin de fruits frais, sabayon Crémant de Bourgogne du domaine  
Houblin Vernin, madeleine, sorbet du moment 10.50€

-Les fruits rouges comme un millefeuille, crème légère à la vanille  
Ecume et glace au miel des ruchers Dosnon 10.50€