

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€