



Menu Terroir

44€

(Entrée, plat fromage ou dessert)

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.

Les entrées :

- | | A la carte |
|---|------------|
| - Les noisettes de cabillaud en chaud-froid, crème roquette, baies roses et wasabi
Julienne de concombre au fromage frais de la ferme « Gillot » | 15.00€ |
| - Le pressé de poulet fermier et pleurotes d' « Alexis Prou », vinaigrette persillée
Chutney d'oignons rouges à la Cazette du Morvan | 14.50€ |

Les plats :

- | | |
|--|--------|
| - Le paleron de veau braisé à l'estragon, méli-mélo de jeunes légumes
D' « Emilie Chigot », écrasé de pommes de terre fumées | 20.50€ |
| - Le Sandre cuit vapeur aux asperges blanches, jus de volaille à l'ail confit
Et Ratafia de Monsieur Vignot, purée de carottes au lard fumé | 20.50€ |

Les fromages :

- | | |
|--|--------|
| - Plateau de fromages affinés (Supplément de <u>7.00€</u> au menu) | 11.00€ |
| - Faisselle de fromage blanc (supplément de <u>4.00€</u> au menu) | 6.00€ |

Les desserts :

- | | |
|--|--------|
| - Le vacherin rhubarbe et fruits rouges, meringue aux zestes de citron,
Coulis de cerise aigrette et miel de Joigny | 12.00€ |
| - La tartelette du jour selon l'inspiration du moment,
Sorbet et coulis | 12.00€ |

Pour les enfants jusqu'à 12 ans :

Menu petit Gourmand à 17.00€ : assortiment de crudités, steak haché maison, volaille fermière ou poisson, assortiment de glaces Maison + 1 boisson 25cl (jus de pomme, orange, sirop à l'eau ou limonade, coca-cola ou Orangina)

Menu du petit Gourmet à 28.00€ : Pressé de canard au foie gras, le pluma de cochon ou suggestion poisson, gâteau moelleux au chocolat et crème anglaise

