

# Menu Terroir

32€

*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 mosaïque de truite mi- fumée de Mr Galichet,  
En gelée d'herbes et citronnelle, Radis noir au fromage frais* 14.50 €
- Le velouté de courge du moment, millefeuille de pommes et boudin noir,  
Bâtons de pomme et betterave* 13.00 €
- Les œufs fermiers du Domaine de la Puisaye pochés,  
Sauce velouté au Chablis et moules de Bouchot* 13.50 €

## Plats

- Le suprême de poulet « Label rouge » au lard et comté de Mr Leroux,  
Crème d'ail et julienne de racines à l'huile de Cameline* 18.00 €
- Les quenelles de poissons d'eau douce, sauce crustacés,  
Fricassée de graines bio des fermes de Ravillon au beurre de sarrasin* 18.50 €
- Comme un pâté chaud de gibier\* aux champignons sauvages,  
Jus aux airelles et pinot noir, mousseline de pommes de terre et châtaignes* 19.00 €

*\*Selon arrivages et retour de chasse  
Cuisson : 25 minutes*

## Fromages ou desserts

- Plateau de fromages affinés de M. Leroux à Brion* 8.50 €
- Faisselle de fromage blanc* 4.50 €
  
- La pomme confite au ratafia de Mr Vignot,  
Crème frangipane aux éclats de Cazette, sorbet trois pépins* 9.00 €
- L'entremet chocolat au lait « Riachuelo »,  
Crèmeux châtaigne et potimarron de Mr Chigot, glace crème brûlée* 9.00 €
- La panna cotta aux saveurs de pain d'épices,  
Coulis de petites baies, glace yaourt et baguette aux poivres de cassis* 9.00 €

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