

Menu Terroir

37€

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

- Les œufs en Meurette du « Domaine de la Puisaye »
Dans la tradition* 13.50 €
- La truite de « Jean- François Galichet » en rouleaux, salade de betteraves
Et fromage frais, quelques feuilles de mouron des oiseaux* 14.00 €

Plats

- Le pâté chaud de gibier à plumes * aux pleurotes Bio d' « Alexis Prou »,
Jus déglacé au vinaigre de cassis* 19.00 €
- Le pavé d'églefin rôti, crème de moules de Bouchot,
Au Chablis et aneth, déclinaison de courges du moment* 19.00 €

Fromages ou desserts

- Plateau de fromages affinés de « Pascal Leroux »* 8.50 €
- Faisselle de fromage blanc* 4.50 €
- Les billes de poire au Ratafia d' « Alain Vignot »,
Ganache au chocolat « Manufacture Cluizel » et sablé cacao* 9.00 €
- Le vacherin à l'orange et butternut « d'Emilie Chigot »
Suprêmes d'agrumes confits au poivre de Timut, bâtons meringués* 9.00 €

* Suivant le retour de la chasse

