

45€

MENU TERROIR

(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.

ENTRÉES

A la carte

Les croustillants de tête de veau à la graine de moutarde, condiments autour de la betterave sur une baguette maraîchère

15,00€

L'aumônière de truite gravlax de la ferme aquacole de Crisenon au chèvre frais, grecque d'artichauts et champignons de Paris à la coriandre

15,50€

PLATS

Le merlu cuit vapeur, velouté de poissons comme une soubise, déclinaison de potimarron d'Emilie Chigot

20,50€

Le suprême de pintade façon Orloff, sauce Vallée d'Auge, risotto de pâtes, céleri et comté

20,50€

FROMAGES

Plateau de fromages affinés (supplément de 7.00€ au menu)

11,00€

Faisselle de fromage blanc (supplément de 4.00€ au menu)

6,00€

DESSERTS

La poire pochée à la verveine et miel de Joigny, glace chocolat blanc, sabayon crémant de Bourgogne, tuile pain d'épices

13,00€

La tartelette du jour selon l'inspiration du moment, sorbet et coulis

13,00€



Le Rive Gauche

Restaurant - Hôtel
★★★

Tout changement ou ajout de garniture à votre demande entraînera un supplément de 5.00€