



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 médaillons de volaille en croûte de moutarde, crème au raifort et wasabi, bouillon de poule en infusion d'herbes fraîches

15,00€

Les œufs fermiers en meurette dans la tradition

15,50€

PLATS

Pavé de Skrei rôti, julienne de racines blanches et cazette du Morvan, jus d'arêtes au thym et ratafia de Monsieur Vignot

20,50€

Fricassée de rognons de veau à l'aligoté, champignons de Paris «Bouton», mousseline de pommes de terre à l'ail confit

20,50€

FROMAGES

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

11,00€

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

6,00€

DESSERTS

Pomme confite au miel des Ruchers Dosnon, financier aux noix, jus de pomme rafraîchi au parfum de cassis

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 entrainera un supplément de 5.00€

MENU