



Menu Terroir

45€

(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

- Le gaspacho de concombre et chèvre frais de la « Ferme Desmoutiers-Breton »
Vinaigrette tomates et basilic, maquereau à la nage en écailles de courgette 15.00€
- Le pressé de canette et foie gras en gelée de ratafia, salade de rattes et vinaigrette
A la truffe d'été, pousses de cordifole 15.50€

Les plats :

- Le filet de dorade rôti, crème de langoustines à la sarriette, millefeuille d'aubergines
Et confit de légumes d'été, tuile moutarde et estragon 20.50€
- Le jarret de cochon de « La ferme du Chaudron » juste snacké, jus à la bière et au miel
Du jardin, julienne de légumes et mousseline de patate douce 20.50€

Les 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€

Les desserts :

- La charlotte aux fruits rouges et petites baies, gel cassis, sorbet fromage blanc
Et verveine citronnelle, écume à l'anis de Flavigny 13.00€
- La tartelette du jour selon l'inspiration du moment
Sorbet et coulis 13.00€

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

