



Menu Terroir

44€

(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 |
|---|------------|
| - Les noisettes de cabillaud en chaud-froid, crème roquette, baies roses et wasabi
Julienne de concombre au fromage frais de la ferme « Gillot » | 15.00€ |
| - Le pressé de poulet fermier et pleurotes d' « Alexis Prou », vinaigrette persillée
Chutney d'oignons rouges à la Cazette du Morvan | 14.50€ |

Les plats :

- | | |
|---|--------|
| - Le paleron de veau braisé à l'estragon, méli-mélo de jeunes légumes
D' « Emilie Chigot », écrasé de pommes de terre fumées | 20.50€ |
| - Le pavé d'omble Chevalier rôti, crème de Chablis du domaine Hamelin
Au thym citron, bohémienne de légumes d'été | 20.50€ |

Les fromages :

- | | |
|--|--------|
| - Plateau de fromages affinés (Supplément de <u>7.00€</u> au menu) | 12.00€ |
| - Faisselle de fromage blanc (supplément de <u>4.00€</u> au menu) | 7.00€ |

Les desserts :

- | | |
|--|--------|
| - La crème brûlée à la vanille, figues au miel des « Ruchers Dosnon »,
Glace aux éclats de noix de pécan et tuile pain d'épices | 13.00€ |
| - La tartelette du jour selon l'inspiration du moment,
Sorbet et coulis | 13.00€ |

Pour les enfants jusqu'à 12 ans :

Menu petit Gourmand à 18.00€ : assortiment de crudités, steak haché maison, volaille fermière ou poisson, assortiment de glaces Maison + 1 boisson 25cl (jus de pomme, orange, sirop à l'eau ou limonade, coca-cola ou Orangina)

Menu du petit Gourmet à 29.00€ : le jambon persillé et foie gras, le magret de canard ou suggestion poisson, gâteau moelleux au chocolat et crème anglaise

