



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

- 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€

Les 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€

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 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€

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

