

46€

# 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

À la carte

Le clafoutis d'escargots aux pleurotes d'Alexis Prou, persillade et petits légumes, émulsion Chaource et huile de roquette

16,00€

Le potimarron d'Emilie Chigot en déclinaison, en velouté, en brunoise poêlée, en flan à l'ail confit, tuile au jambon et cazette du Morvan

15,50€

## PLATS

Les quenelles d'omble chevalier, sauce vin blanc et tomates confites, tombée d'épinards, chou romanesco et billes de légumes

21,50€

Le pluma de porc, sauce Bourguignonne, mousseline de panais, lasagnes d'artichauts et céleri gratinées aux herbes

21,00€

## 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 figue rôtie au miel de Joigny, crémeux chèvre et quatre quart, coulis de figues au Ratafia et glace vanille fumée

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€