Menu Terroir

*Formule deux plats : **24,00 €** (au déjeuner du Lundi au Vendredi)*
*Entrée, plat, fromage **ou** dessert : **29,50€***
*Entrée, plat, fromage **et** dessert : **36,00€***

Six escargots de Bourgogne, à la mode bourguignonne

Ou

Roulé de poireaux en vinaigrette dans sa feuille d'algue,
crème de soja et moutarde de Dijon

Paleron de Bœuf braisé, jus de viande,
douceur de patates douces au lait de coco

Ou

Roulé de filet de truite du Moulin de Tala poché au vin rouge
et ses petits légumes

Ou

Assiette Végétale

Assiette de fromages

Cassolette de fruits rouges façon crumble

Ou

Baba dans sa nage à l'orange, émulsion de crème légère et glace chocolat

Ou

Glaces « maison » : Vanille, Fruits rouges, carambar, Pistache, Chocolat Noir

Sorbets « maison » : Citron, Orange, Cerise, Mangue

Menu Marché

Entrée, plat, fromage ***ou*** *dessert :* ***40,00€***
Entrée, plat, fromage ***et*** *dessert :* ***46,00€***

Terrine de veau aux fruits du Mendiant et son chutney de figue
Ou

Salade de lentilles et mousseline de Brochet aux herbes fraîches, sauce Maltaise

Magret de canette, jus de volaille, Panais Rôti, billes de pommes de terre

Ou

Aile de Raie en effiloché façon Parmentier dans son fumet crémeux acidulé

Fromages du Marché

Tiramisu chocolat noir et caramel au beurre salé

Ou

Tartelette de fruits exotiques, coulis passion et sorbet mangue

Ou

Glaces « maison » : Vanille, Fruits rouges, Carambar, Pistache, Chocolat Noir
Sorbets « maison » : Citron, Orange, Cerise, Mangue

Menu Gourmand

Entrée, plat, fromage ***ou*** *dessert :* ***56.00€***
Entrée, plat, fromage ***et*** *dessert :* ***62.00€***

Douze escargots à la mode Bourguignonne
Ou
Marbré de foie gras de canard, graines de sésame torréfiées, Caramel balsamique

Saint Jacques Rôties, crème de crustacés, tuile de pomme de terre et mescluns
Ou
Filet de Daurade Royale, coulis d'épinard, riz noir et crème de Panais
Ou
Filet de bœuf Charolais, sauce aux tanins d'Irancy ou nature
Ou sauce aux morilles **(sup. 9.00€)**,
Asperges vertes et pomme de terre au couteau
Ou
Rognon de veau à la graine de moutarde, servi entier, Cuit à la casserole
Accompagné de ses champignons et épinards frais

Fromages du Marché

Spirale de ganache vanille, cerise confite, caramel au kirsch
Ou
Assiette Gourmande
Ou

Glaces « maison » : Vanille, Fruits rouges, Carambar, Pistache, Chocolat Noir
Sorbets « maison » : Citron, Orange, Cerise, mangue