

Menu Terroir

Entrée + plat ou plat + dessert **20.50 €** (*Au déjeuner du lundi au vendredi*)

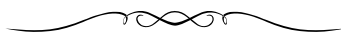
Entrée, plat, fromage ou dessert **25.00 €**

Entrée, plat, fromage et dessert **28.00 €**

Six escargots à la mode Bourguignonne

Ou

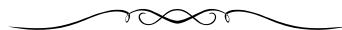
Velouté de Parmentier et pommes gaufrettes



Croustillant de truite du Morvan, et sa crème de moules,
riz basmati, pomme fruits

Ou

Paleron de bœuf et son jus de viande goûteux et ses légumes colorés



Assiette de fromages



Crème brûlée à la crème de marron

Ou

Clafoutis à la rhubarbe

Ou

Glaces « maison » : Vanille, Rhum café, cannelle, petit-pois

Sorbets « maison » : Citron, Orange, Cassis, Poire

Menu Marché

Entrée, plat, fromage ou dessert **35.00 €**

Entrée, plat, fromage et dessert **38.00 €**

Bûchette de cuisses de poule confite et sa petite salade
d'endive, vinaigrette douceur

Ou

Terrine de sanglier et sa compotée de cassis, caramel balsamique

Ou

Saumon fumé et citron vert dans sa coque croustillante
sur lit de tartare de tomate

—
Fricassée de cerf façon Bourguignonne
quenelles de pommes de terre Duchesses

Ou

Aile de raie rôtie sur lit d'épinards frais Pignons de Pin
et son beurre blanc Aligoté

Ou

Gambas juste saisies et fenouil confit
fumet crème à l'encre de seiche

—
Fromages du marché

—
Tartelette Belle- Hélène sauce chocolat noir sorbet Poire

Ou

Soufflé glacé au citron

Ou

Aumonière Pomme Pochée vin rouge cannelle et Amandes torréfiées
glace cannelle

Glaces « maison » : Vanille, Rhum café, cannelle, petit pois

Sorbets « maison » : Citron, Orange, Cassis, Poire

Menu Gourmand

Entrée, plat, fromage ou dessert **49.00 €**

Entrée, plat, fromage et dessert **52.00 €**

Douze escargots à la mode Bourguignonne

Ou

Marbré de foie gras de canard au naturel et sa gelée de Framboise

Ou

Ballottine de poulet fermier aux fruits du Mendiant sur lit de verdure

Ou

Gourmandise de poissons fumés et écrevisses, espuma de betterave rouge

Filet de Bœuf Charolais fondue de champignons et asperges vertes

Sauce aux tanins d'Irancy ou nature

Ou sauce aux morilles (sup. 6.50€)

Ou

Filet de Dorade Royale embeurrée de choux et artichauts, huile olive et Yuzu

Ou

Rognon de veau à la graine de moutarde, fricassée de champignons

Ou

Symphonie de poissons pochés fumet crémé au Spigol, risotto aux crevettes

Fromages du marché

Ou

Salade de saison assaisonnée selon votre choix

Huile d'olive et jus de citron ou Huile de pépins de raisins et vinaigre de miel et pomme

Huile de pépins de raisins et vinaigre de cerise ou Huile de noix et vinaigre de Xérès

Moelleux au chocolat noir cœur orange confite, sorbet orange

Ou

Assiette Gourmande

Ou

Saint-Honoré Saveur café

Glaces « maison » : Vanille, Rhum café, Cannelle, Petit pois

Sorbets « maison » : Citron, Orange, Cassis, Poire

Menu Bourgogne 69 €

Menu accordant mets et vins de la région

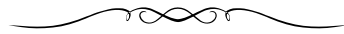
(Servi pour l'ensemble de la table)

Marbré de foie gras de canard au naturel et sa gelée de framboises
et un verre de Chablis, domaine Collet



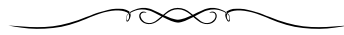
**Symphonie de poissons pochés fumet crémé au Spigol,
risotto aux crevettes**

et un verre de Bourgogne Vézelay Domaine Henry de Vézelay



**Filet de Bœuf Charolais, fondue de champignons et asperges vertes
sauce aux tanins d'Irancy Ou nature
Ou sauce aux morilles (suppl. 6.50 €)
Ou**

Rognon de veau à la graine de moutarde, fricassée de champignons
Et un verre d'Irancy, domaine Benoit Cantin



Affinés de Bourgogne

Un verre d'Epineuil, domaine J-C Michaut



Assiette Gourmande

La Carte

◆ Nos entrées ◆

Le poêlon de 6 escargots à la mode Bourguignonne	9.50 €
Le poêlon de 12 escargots à la mode Bourguignonne	18.50 €
Velouté Parmentier, et pommes gaufrettes	9.50 €
Ballottine de poulet fermier aux fruits du Mendiant sur lit de verdure	18.50 €
Gourmandise de poissons fumés et écrevisses, espuma de betterave rouge	18.50 €
Bûchette de cuisses de poule confite et sa petite salade d'endive, vinaigrette douceur	12.50 €
Marbré de foie gras de canard au naturel et sa gelée de Framboise	18.50 €
Terrine de sanglier et sa compotée de cassis, caramel balsamique	12.50 €
Saumon fumé et citron vert dans sa coque croustillante sur lit de tartare de tomate	12.50 €

◆ Nos plats ◆

Croustillant de Truite du Morvan, et sa crème de moules, riz basmati, pomme fruits	14.00 €
Filet de Bœuf Charolais fondue de champignons et asperges vertes, sauce Irancy (ou nature)	28.50 €
Filet de Bœuf Charolais fondue de champignons et asperges vertes, sauce Morilles	36.50 €
Filet de Dorade Royale embeurrée de choux et artichauts, huile olive et Yuzu	28.50 €
Symphonie de poissons pochés fumet et crémé au Spigol, risotto aux crevettes	28.50 €
Rognon de veau à la graine de moutarde, fricassée de champignons	28.50 €
Fricassée de cerf façon Bourguignonne, quenelles de pommes de terre Duchesse	20.50 €
Aile de raie rôti sur lit d'épinard frais, pignons de pin et son beurre blanc Aligoté	20.50 €
Gambas juste saisies et fenouil confit fumet crémé à l'encre de seiche	20.50 €
Assiette végétarienne froide ou chaude	17.50 €
Paleron de bœuf et son jus de viande goûteux et ses légumes colorés	14.00 €

◆ Fromage et salade ◆

Plateau de fromages du marché ou Fromage blanc (nature ou crème ou aux herbes)	8.00 €
Salade de saison assaisonnée selon votre choix	6.50 €

**Huile d'olive et jus de citron * Huile de pépins de raisins et vinaigre de miel et pomme*

**Huile de pépins de raisins et vinaigre de cerise * Huile de noix et vinaigre de Xérès*

◆ Nos gourmandises sucrées ◆

Crème brûlée à la crème de marron	9.50 €
Moelleux au chocolat noir cœur orange confite, sorbet orange	9.50 €
Saint-Honoré saveur café	9.50 €
Clafoutis à la rhubarbe	9.50 €
Tartelette Belle-Hélène sauce chocolat noir sorbet poire	9.50 €
Soufflé glacé au citron	9.50 €
Aumônière pomme pochée vin rouge cannelle, et amandes torréfiées glace cannelle	9.50 €
Assiette Gourmande	9.50 €
Glaces « maison » (3 boules) : Vanille, Rhum café, Cannelle, Petit pois	7.50 €
Sorbets « maison » (3 boules) : Citron, Orange, Cassis, Poire	7.50 €