

Menu Terroir

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

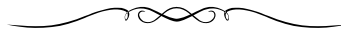
Entrée, plat, fromage ou dessert **25.00 €**

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

Dôme de choux fleurs et brocolis, crème de poivrons rouge

Ou

Soupe de betteraves aux éclats de framboises



Filet de truite du Morvan rôti sur sa peau fumet crémeux de pamplemousse, tagliatelles de légumes

Ou

Suprême de volaille fermier, sauce à la diable et son écrasé de pommes de terre



Assiette de fromages



Crème brûlée aromatisée à l'anis de Flavigny et pain d'épices

Ou

Agrume d'oranges fraîches à la menthe et son sorbet Maltaise

Ou

Glaces « maison » : Vanille, Pistache, Noix de coco, Fraise

Sorbets « maison » : Citron, Griotte, Fruit de la passion, Orange

Menu Marché

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

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

Tulipe d'aubergine mousseline d'écrevisses, sauce yaourt au paprika

Ou

Bûchette de Brochet aux herbes fraîches et son nuage au basilic

Ou

Persillé de lapin comme autrefois et sa chantilly de moutarde en grains

Médailillon de veau poêlé, jus corsé aux noisettes pleurotes et aubergines

rôti au Saté

Ou

Pavé de thon juste saisi et ligne de tomates pimentées et fruits de l'olivier, boulangère de courgettes

Ou

Saumonette en tronçons pochée au vin rouge, artichauts et tomates cerise

Fromages du marché

Bavarois framboise, biscuit noisette, tuile d'amande et glace pistache

Ou

Carpaccio d'ananas, glace noix de coco et sa compotée de mangue

Ou

Panna cotta d'été au citron et huile d'olive et ses fruits rouges

Glaces « maison » : Vanille, Pistache, Noix de coco, Fraise

Sorbets « maison » : Citron, Griotte, Fruit de la passion, Orange

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 et ses tranches de pain toastées spéculos et caramel

balsamique

Ou

Nougat de chèvre et pignons de pin tomates confites sur lit de verdure et son

huile de noix

Ou

Gambas à la crème de gingembre et légumes marinés Yuzu

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 Bar cuit à l'unilatéral au lait d'amande et son risotto d'ananas

Ou

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

Ou

Harmonie de poissons cuit vapeur et sa sauce à la bière de Vézelay, artichauts et

asperges

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

Tiramisu exotique aux fruits de la passion et sa tuile d'arlequin

Ou

Assiette Gourmande

Ou

Tartelette façon forêt noir et sa chantilly sorbet griotte

Glaces « maison » : Vanille, Pistache, Noix de coco, Fraise

Sorbets « maison » : Citron, Orange, Fruits de la passion, Griottes

Menu Bourgogne 69 €

Menu accordant mets et vins de la région

(Servi pour l'ensemble de la table)

**Marbré de foie gras de canard et ses tranches de pain toastées spéculos et
caramel balsamique**

et un verre de Chablis, domaine Collet



Filet de Bar cuit à l'unilatéral au lait d'amande et son risotto d'ananas

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 Dôme de choux fleur et brocolis crème de poivrons rouges	9.50 €
Le poêlon de 6 ou 12 escargots à la mode Bourguignonne	9.00€ pour 6 / 18.50 €
Soupe froide de betteraves aux éclats de framboises	9.50 €
Tulipe d'aubergine mousseline d'écrevisses, sauce yaourt au paprika	12.50 €
Nougat de chèvre et pignons de pin tomates confites sur lit de verdure	18.50 €
Bûchette de Brochet aux herbes fraîches et son nuage basilic	12.50 €
Marbré de foie gras de canard et ses tranches de pain toastées spéculos	18.50 €
Persillé de lapin comme autrefois et sa chantilly de moutarde en grains	12.50 €
Gambas à la crème de gingembre et légumes marinés Yuzu	18.50 €

◆ Nos plats ◆

Filet de truite du Morvan rôti sur sa peau fumet crémeuse de pamplemousse	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 Bar cuit à l'unilatéral au lait d'amande et son risotto d'ananas	28.50 €
Harmonie de poissons cuit vapeur et sa sauce à la bière de Vézelay, artichauts et asperges	28.50 €
Rognon de veau à la graine de moutarde, fricassée de champignons	28.50 €
Médaille de veau poêlé jus corsé aux noisettes pleurotes et aubergines rôti au Saté	20.50 €
Pavé de thon juste saisi et lignes de tomate pimenté et fruit de l'olivier, courgettes	20.50 €
Saumonette en tronçons pochée au vin rouge, artichauts et tomates cerise	20.50 €
Assiette végétarienne froide ou chaude	17.50 €
Suprême de volaille fermier, sauce à la diable et son écrasé de pommes de terre	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 aromatisée à l'anis de Flavigny et pain d'épices	9.50€
Agrume d'oranges fraîches à la menthe et son sorbet Maltaise	9.50 €
Tiramisu exotique au fruit de la passion et sa tuile d'arlequin	9.50€
Bavarois framboise, biscuit noisette, tuile d'amande et glace pistache	9.50€
Tartelette façon forêt noir et sa chantilly sorbet griotte	9.50 €
Carpaccio d'ananas, glace noix de coco et sa compotée de mangue	9.50€
Panna cotta d'été au citron et huile d'olive et ses fruits rouges	9.50 €
Assiette Gourmande	9.50 €
Glaces « maison » (3 boules) : Vanille, Pistache, Noix de coco, Fraise	7.50 €
Sorbets « maison » (3 boules) : Citron, Orange, Griotte, Fruit de la passion	7.50 €