

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 €**

Gaspacho de tomate, émulsion de courgette, graines de sésame et pavot

Ou

Verrine de mousse de fromage blanc aux herbes fraîches,
tartare de tomate et tuile d'Emmental

Filet de truite du Moulin Tala rôti sur sa peau,
crème de chou-fleur et légumes de couleur

Ou

Demi-coquelet grillé, crème de Brie et tagliatelles fraîches

Assiette de fromages

Crème brûlée au gingembre

Ou

Bavarois pêche gelée du verger et caramel cassis

Ou

Glaces « maison » : Vanille, Rhum raisin, Fraise, Chocolat blanc

Sorbets « maison » : Citron, Litchi, Pomme verte, Banane chocolat

Menu Marché

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

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

Pâté en croûte de volaille au cumin sur lit de verdure

Ou

Terrine végétale, coulis de piment et caramel balsamique

Ou

Carpaccio de truite de mer aux agrumes, pamplemousse,
orange et huile d'olive au yuzu

—
Tournedos de saumon et sa crème de Badiane

Ou

Nem de filet mignon de porc, jus de viande au Saté

Ou

Souris d'agneau braisée et son jus de thym frais et estragon

—
Fromages du marché

—
Tartelette citron meringuée, caramel Grand Marnier

Ou

Tiramisu aux fruits rouges, tuile biscuit cuillère et beurre de cacao

Ou

Panier banane fraîche façon profiterole,
sorbet banane et copeaux de chocolat

Ou

Glaces « maison » : Vanille, Rhum raisin, Fraise, Chocolat blanc
Sorbets « maison » : Citron, Litchi, Pomme verte, Banane chocolat

Menu Gourmand

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

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

Douze escargots de Bourgogne à la mode Bourguignonne

Ou

Gambas à la crème de gingembre, légumes colorés marinés au Yuzu

Ou

Nougat de chèvre, pignons de pins et tomates confites

Ou

Millefeuille d'omelette et jambon cru, compotée d'oignons caramel balsamique

Daurade Royale cuite à l'unilatéral, sauce vierge

Ou

Trilogie de poissons et sa crème de crustacés

Ou

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

Ou

Filet de Bœuf Charolais (*origine française*) pommes de terre rissolées et asperges vertes

Sauce aux tanins d'Irancy (sans supplément) Ou sauce aux morilles (suppl. 5 €)

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 Xères

Symphonie des desserts

Ou

Parfait glacé pistache et griottes sur lit de sablé Breton

Ou

Gourmandise aux trois chocolats sur sa gelée de fruits rouges

Ou

Glaces « maison » : Vanille, Rhum raisin, Fraise, Chocolat blanc

Sorbets « maison » : Citron, Litchi, Pomme verte, Banane chocolat

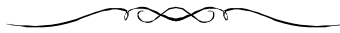
Menu Bourgogne 69 €

Menu accordant mets et vins de la région

(servi pour l'ensemble de la table)

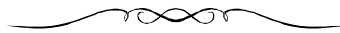
Gambas à la crème de gingembre, légumes colorés marinés au Yuzu

et un verre de Chablis, domaine Collet



Trilogie de poissons et sa crème de crustacés

et un verre de Bourgogne Vézelay, domaine Henry de Vézelay



Filet de Bœuf Charolais *(origine française)*

pommes de terre rissolées et asperges vertes

Sauce aux tanins d'Irancy (sans supplément) Ou sauce aux morilles (suppl. 5 €)

Ou

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

Et un verre de Côte de Beaune Village, domaine Joseph Drouhin



Affinés de Bourgogne



Symphonie des desserts

La Carte

◆ Nos entrées ◆

Le poêlon de 12 escargots de Bourgogne à la mode Bourguignonne	18.00 €
Gaspacho de tomate, émulsion de courgette, graines de sésame et pavot	8.50 €
Nougat de chèvre, pignons de pins et tomates confites	18.00 €
Pâté en croûte de volaille au cumin sur lit de verdure	12.00 €
Gambas à la crème de gingembre, légumes colorés marinés au Yuzu	18.00 €
Verrine de mousse de fromage blanc aux herbes fraîches, tartare de tomate...	8.50 €
Terrine végétale, coulis de piment et caramel balsamique	12.00 €
Carpaccio de truite de mer aux agrumes, pamplemousse, orange et huile d'olive au yuzu	12.00 €
Millefeuille d'omelette et jambon cru, compotée d'oignons caramel balsamique	18.00 €

◆ Nos plats ◆

Filet de truite du Moulin Tala rôti sur sa peau, crème de chou-fleur et légumes de couleur	12.00 €
Tournedos de saumon et sa crème de Badiane	18.50 €
Daurade Royale cuite à l'unilatéral, sauce vierge	26.50 €
Demi-coquelet grillé, crème de Brie et tagliatelles fraîches	12.00 €
Nem de filet mignon de porc, jus de viande au Saté	18.50 €
Trilogie de poissons et sa crème de crustacés	26.50 €
Souris d'agneau braisée et son jus de thym frais et estragon	18.50 €
Rognon de veau à la graine de moutarde, fricassée de champignons	26.50 €
Filet de Bœuf Charolais pommes de terre rissolées et asperges vertes, sauce Irancy	26.50 €
Filet de Bœuf Charolais pommes de terre rissolées et asperges vertes, sauce Morilles	34.00 €
Assiette végétarienne froide ou chaude	17.00 €

◆ 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 €
<i>*Huile d'olive et jus de citron *Huile de pépins de raisins et vinaigre de miel et pomme</i>	
<i>*Huile de pépins de raisins et vinaigre de cerise *Huile de noix et vinaigre de Xérès</i>	

◆ Nos gourmandises sucrées ◆

Crème brûlée au gingembre	9.50 €
Bavarois pêche gelée du verger et caramel cassis	9.50 €
Tartelette citron meringuée, caramel Grand Marnier	9.50 €
Tiramisu aux fruits rouges, tuile biscuit cuillère et beurre de cacao	9.50 €
Panier banane fraîche façon profiterole, sorbet banane et copeaux de chocolat	9.50 €
Symphonie des desserts	9.50 €
Parfait glacé pistache et griottes sur lit de sablé Breton	9.50 €
Gourmandise aux trois chocolats sur sa gelée de fruits rouges	9.50 €
Glaces « maison » (3 boules) : Vanille, Rhum raisin, Fraise, Chocolat blanc	7.50 €
Sorbets « maison » (3 boules) : Citron, Litchi, Pomme verte, Banane chocolat	7.50 €