

Menu Terroir 27,00 €

Millefeuille de pommes de terre et porcelet confit, vinaigrette
cassis

Ou

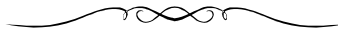
Velouté de panais, quenelle moelleuse au saumon fumé



Filets de truite du Morvan cuits vapeur, crème de chou fleur

Ou

Sot-l'y-laisse de dinde « façon blanquette », riz pilaf



Assiette de fromages



Poire pochée au vin rouge épicé, sablé Plougastel

Ou

Soufflé chaud aux fèves de Tonka et chocolat noir

Ou

Glaces « maison » : vanille, réglisse, nougat, choco-caramel

Sorbets « maison » : citron, figue, goyave, banane

Formule « Rapide » 20,00 €

Servi uniquement au déjeuner du lundi au vendredi (hors jours fériés)

Menu du Marché 37,00 €

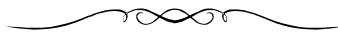
Pâté en croûte de lièvre, compotée de poires et châtaignes

Ou

Six escargots de Bourgogne à la mode bourguignonne

Ou

Goujonnettes de sandre fumé, crème d'avocat
et chips de betteraves rouges



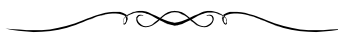
Filet de canette rôtie, jus parfumé aux mûres et olives noires

Ou

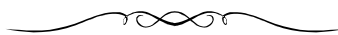
Dos de cabillaud à la croûte dorée, jus de viande bigarade

Ou

Bœuf cuit à la ficelle, fleur de sel et légumes d'hiver



Fromages du marché



Pomme au four, amandes, pistaches et glace nougat

Ou

Soufflé chaud aux fèves de Tonka et chocolat noir

Ou

Poire pochée au vin rouge épicé, sablé Plougastel

Ou

Glaces « maison » : vanille, réglisse, nougat, choco-caramel

Sorbets « maison » : citron, figue, goyave, banane

Menu Gourmand 51,00 €

Douze escargots de Bourgogne à la mode Bourguignonne

Ou

Foie gras de canard dans la tradition, chutney de dattes Medjoul

Ou

Bouquet floral de noix de Saint-Jacques marinées au Yuzu



Filets de rouget, risotto de quinoa au parmesan et safran,
coulis de crustacés

Ou

Médallions de lotte, sauce bourguignonne, pommes parisienne à
l'anglaise

Ou

Carré de cerf rôti, jus confit à la bière de Vézelay

Ou

Rognon de veau servi entier cuit en casserole, sauce graine de moutarde

Ou

Pièce de Bœuf Charolais (*origine française*) prise dans le filet, sauce aux tanins
d'Irancy

Ou sauce aux morilles (suppl. 9,70 € au menu)



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



Blanc manger à la fleur d'oranger, segment de clémentines confites

Ou

Sphère craquante chocolat, parfait glacé mangue et curcuma

Ou

Verrine aux marrons, biscuit châtaigne et croquant noisettes

Ou

Glaces « maison » : vanille, réglisse, nougat, choco-caramel

Sorbets « maison » : citron, figue, goyave, banane

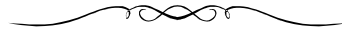
Menu De l'Instant 61,00 €

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

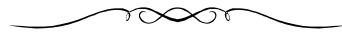
Composez vous-même votre menu et choisissez



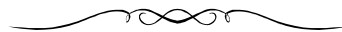
Une entrée de La **C**arte



Un poisson de La **C**arte



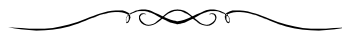
Un plat* de La **C**arte



Affinés de **B**ourgogne



Un dessert de La **C**arte



(*Supplément filet de bœuf morilles 9,70 €)



◆ Nos entrées ◆

Escargots de Bourgogne à la mode Bourguignonne :	
Le poêlon de 6	14.00 €
Le poêlon de 12	20.00 €
Velouté de panais, quenelle moelleuse au saumon fumé	
10.50 €	
Foie gras de canard dans la tradition, chutney de dattes Medjoul	
20.00 €	
Bouquet floral de noix de Saint Jacques marinées au Yuzu	
20.00 €	
Pâté en croûte de lièvre, compotée de poires et châtaignes	
14.00 €	
Goujonnettes de sandre fumé, crème d'avocat et chips de betteraves rouges	
14.00€	
Millefeuille de pommes de terre et porcelet confit, vinaigrette cassis	
10.50€	

◆ Nos plats ◆

Filets de truite du Morvan cuits vapeur, crème de chou fleur	
14.00 €	
Dos de cabillaud à la croûte dorée, jus de viande bigarade	
20.50 €	
Filets de rouget, risotto de quinoa au parmesan et safran, coulis de crustacés	
28.50 €	
Sot-l'y-laisse de dinde « façon blanquette » et riz pilaf	
14.00 €	
Filet de canette rôtie, jus parfumé aux mûres et olives noires	
20.50 €	
Carré de cerf rôti, jus confit à la bière de Vézelay	28.50 €
Bœuf cuit à la ficelle, fleur de sel et légumes d'hiver	
20.50€	
Médallions de lotte, sauce bourguignonne, pommes parisiennes à l'anglaise	
28.50€	
Rognon de veau servi entier cuit en casserole, sauce graine de moutarde	
28.50 €	
Pièce de Bœuf* Charolaise prise dans le filet, sauce aux tanins d'Irancy	
28.50 €	

Pièce de Bœuf* Charolaise prise dans le filet, sauce aux morilles

36.50 €

**Viande bovine d'origine française*

Assiette végétarienne froide ou chaude

20.50 €

◆ Fromage et salade ◆

Fromages du marché ou Fromage blanc (nature ou crème ou aux herbes)

8.80 €

Salade de saison assaisonnée selon votre choix

7.80

€

**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 ◆

Poire pochée au vin rouge épicé, sablé Plougastel

9.50 €

Soufflé chaud aux fèves de Tonka et chocolat noir

9.50 €

Sphère craquante au chocolat, parfait glacé mangue et curcuma

10.50 €

Verrine aux marrons, biscuit châtaignes et croquant noisettes

10.50 €

Café gourmand ou Thé gourmand

10.50 €

(supplément de 3,50 € aux menus « Formule Rapide », « Terroir » & « Marché »)

Glaces « maison » : vanille, réglisse, nougat, choco-caramel

9.50 €

Sorbets « maison » : citron, figue, goyave, banane

9.50 €