

Les entrées

Truite du Jura 26€

En mousseline, asperge verte et coulis de jaune d'œuf, ail des ours

La carotte dans tous ses états 21€

Déclinaison autour de la carotte du "Jardin d'AO", coulis de cresson et huile de persil

Le poisson

Poisson de ligne 46€

Cuit à la plancha, sauce vierge aux graines de chanvre toastées, légumes bio de saison

Les viandes

Epaule d'agneau 38€

(France)

Confite sept heures, jus brun légèrement épicié, poireau à la flamme et radis

Pigeon de Pierre Eude Quintart 47€

(Baudrières)

Jus au poivre Waotsiperifery, asperge blanche gratinée

Le Printemps

Le temps a laissé son manteau

De vent, de froidure et de pluie,

Et s'est vêtu de broderie,

De soleil luisant, clair et beau.

Rivière, fontaine et ruisseau

Portent en livrée jolie

Le temps a laissé son manteau.

Citation

Prix TTC, service compris

Les fromages

Plateau de fromages affinés (fromagerie Tournusienne, fromages de chèvre de La Trufière) 14€

Fromage de chèvre et Cazette du Morvan en déclinaison 10 €

Fromage blanc à la crème (crème de Bresse AOC) 8 €

Les desserts

(Pour votre confort, les desserts sont à choisir en début de repas)

Fraise 14 €

Marinée, biscuit Viennois et sorbet fraise-menthe

Meringue 14 €

Au citron vert, crémeux chocolat au lait, rhubarbe confite à l'hibiscus

Idée sucrée du moment 14 €

Dessert proposé par le chef en fonction du marché

La terre est le seul endroit où l'on trouve du chocolat, alors préservons là

Citation

Florian propose pour vos enfants (de moins de 6 ans)

Un menu petites portions 17 €

Un plat de viande ou poisson étant accompagné de féculents ou/et légumes du jour.

Ce plat sera suivi d'une coupe de glace et sorbet au choix.

(Glaces et sorbets pour les enfants fabriqués par la maison Pole Sud)

Prix TTC, service compris

Menu « laissez-vous tenter » 95 €

Menu en huit services, élaboré en fonction de
L'inspiration du chef
(Proposé pour l'ensemble de la table)

Menu Plaisir 80€

(Proposé pour l'ensemble de la table)

Amuse-bouche



Mousseline de truite du Jura, asperge verte et coulis de jaune d'œuf, ail des ours



Poisson de ligne cuit à la plancha, sauce vierge aux graines de chanvre toastées, légumes bio de saison



Pigeon de Pierre Eude Quintart, Jus au poivre waotsiperifery

Asperge blanche gratinée



Fromage de chèvre et Cazette du Morvan

Ou fromage blanc à la crème de Bresse

Ou plateau de fromages affinés (sup 4€)



Prélude sucré



Fraise marinée, biscuit Viennois et sorbet Fraise-menthe

Toute modification dans le menu entraînera un supplément

Prix TTC, service compris

Tous les plats proposés à notre carte sont à base de produits frais,
De préférence en circuit courts et
Transformés par le chef et ses collaborateurs

Menu « L'entre deux » 65€

Amuse-bouche



Déclinaison autour de la carotte du « Jardin d'AO », coulis de cresson et huile de persil



Poisson de ligne cuit à la plancha, sauce vierge aux graines de chanvre toastées, légumes bio de saison



Fromage de chèvre et Cazette du Morvan
Ou fromage blanc à la crème de Bresse
Ou plateau de fromages affinés (sup 4€)



Meringue au citron vert, crémeux chocolat au lait et rhubarbe confite à l'hibiscus

(Sans le fromage 59 €)

Toute modification dans le menu entraînera un supplément

Nous avons mis en place une formule pour vous simplifier la vie :

Des plats à emporter

A commander quelques jours avant,

Vous pouvez prévoir un repas entre amis sans rester toute la soirée derrière les fourneaux.

Prix TTC, service compris

Menu « l'Incontournable » 50 €

Amuse-bouche



Déclinaison autour de la carotte du « Jardin d'AO », coulis de cresson et huile de persil



Epaule d'agneau confite sept heures, Jus brun légèrement épicé, poireau à la flamme et radis



Fromage de chèvre et Cazette du Morvan

Ou fromage blanc à la crème de Bresse

Ou plateau de fromages affinés (sup 4€)



Idée sucrée du moment

(Sans le fromage 44€)

Menu du marché 30 €

Menu composé de trois plats, servi uniquement

Du Lundi au Vendredi pour le déjeuner, hors jours fériés.

(Avec fromage de chèvre et Cazette du Morvan

Ou fromage blanc à la crème de Bresse 36€

Avec plateau de fromages affinés 40€)

Entrée/plat ou plat/dessert 26€

Votre bien être est notre priorité

Que vous suiviez un régime végétarien, sans lactose ou tout type d'alimentation spécifique

Notre équipe est à votre écoute pour toute demande ou question alimentaire

Il suffit de nous en informer à l'avance

Toute modification dans le menu entraînera un supplément

Prix TTC, service compris

Un règlement Européen

Relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes est désormais obligatoire

La liste des allergènes étant assez importante
Nous ne les citerons pas tous à chaque plat sur la carte.

Sachez que Nathalie est à votre écoute si vous avez un problème d'allergie

Et elle fera le nécessaire auprès de la cuisine

N'hésitez donc pas à lui en parler.

Voici la liste des allergènes que vous pouvez trouver dans nos plats et vins :

Céréales, crustacés, œufs, poissons, arachides,
Soja, lait (lactose), fruits à coque, céleri, moutarde,
Graines de sésame, sulfites, anhydride sulfureux, mollusques

Nous avons mis en place une formule pour vous simplifier la vie :

Des plats à emporter, à commander quelques jours avant,

Vous pouvez prévoir un repas entre amis sans rester toute la soirée derrière les fourneaux

- _ Terrine de foie gras de canard cuite au naturel
18.00 € les 100 gr
- _ Lobe de foie gras cru extra 72 €/ kg
- _ Poisson du moment, pommes fondantes 21 €/ port
- _ Epaule d'agneau confite, crémolata de cocos
et atichauts 19 €/ port
- _ Financier et accompagnement
6 €/ port

Toute autre demande est à voir avec le chef directement qui se fera un plaisir de répondre
à vos attentes dans la mesure du possible.

Prix TTC, service compris