Les entrées

Maquereau 21€

Mariné, légumes du « Jardin Bioriginal » et vinaigrette à l'oseille

Escargots de Bourgogne 25€

En beignets, coulis de petits pois légèrement aillé

Le poisson

Pêche du moment 45€

Cuit à la plancha, asperges vertes

Les viandes

Epaule d'agneau 37€

(France)

Confite sept heures, mogettes et fèves

Pigeon de Pierre Eude Quintart 47€

(Baudrières)

Filet cuit à basse température, la cuisse croustillante
Asperge blanche et jus brun au poivre Voatsiperifery

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) 12€

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)

Carotte confite 14 €

En tarte, sorbet carotte et galanga

Chocolat blanc « Ivoire » de Valrhona 14 €

En crémeux à l'estragon, agrumes et sorbet cassis

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 » 89 €

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

Menu Plaisir 77 €

(Proposé pour l'ensemble de la table)

Amuse-bouche

✦✦✦

Beignets d'escargots de Bourgogne, coulis de petits pois légèrement aillé

✦✦✦

Poisson de ligne cuit à la plancha, asperges vertes

✦✦✦

Pigeon de Pierre Eude Quintart, le filet cuit à basse température, la cuisse croustillante

Jus brun au poivre voatsiperifery

✦✦✦

Fromage de chèvre et Cazette du Morvan

Ou fromage blanc à la crème de Bresse

Ou plateau de fromages affinés (sup 3€)

✦✦✦

Prélude sucré

✦✦✦

Crémeux chocolat « Ivoire » de Valrhona à l'estragon
Agrumes et sorbet cassis

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 cours et
Transformés par le chef et ses collaborateurs

Menu « L'entre deux » 63€

Amuse-bouche

✦✦✦

Maquereau mariné, légumes du « Jardin Bioriginal » et vinaigrette à l'oseille

✦✦✦

Pêche du moment cuite àla plancha, asperges vertes

✦✦✦

Fromage de chèvre et Cazette du Morvan
Ou fromage blanc à la crème de Bresse
Ou plateau de fromages affinés (sup 3€)

✦✦✦

Tarte à la carotte confite, sorbet carotte-galanga

(Sans le fromage 57 €)

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 » 48 €

Amuse-bouche

✦✦✦

Maquereau mariné, légumes du « Jardin Bioriginal » et vinaigrette àl'oseille

✦✦✦

Epaule d'agneau confite sept heures, mogettes et fèves

✦✦✦

Fromage de chèvre et Cazette du Morvan

Ou fromage blanc à la crème de Bresse

Ou plateau de fromages affinés (sup 3€)

✦✦✦

Idée sucrée du moment

(Sans le fromage 42€)

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 39€)

Entrée/plat ou plat/dessert 24€

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 20 €/ port
_ Epaule d'agneau confite, crémolata de cocos
et atichauts 18 €/ 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