

Les entrées

Butternut 21€

En royale, œuf de « Morgan Louche », condiments et œufs de saumon

Noix de St Jacques 26€

Rôties, artichaut et vinaigrette de jus de viande à la truffe

Le poisson

Poisson de ligne 45€

Cuit à la plancha, salsifis et endive cuite à basse température

Les viandes

Pintade fermière 36€

(France)

En filet, choux fleurs à l'huile de pistache et jus corsé

Epaule d'agneau 42€

(France)

Confite sept heures, cerfeuil tubéreux, jus brun et pulpe de citron

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

Les fromages

Plateau de fromages affinés 12 €

(Fromagerie Tournusienne, fromages de chèvre de La Trufière)

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)

Chocolat Valrhona 14€

En tarte, compoté de Pati-doux à la vanille et agrumes, sorbet orange sanguine

Poire 14€

Cuite aux épices douces, galce pain d'épices

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

Citation

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 « laissez-vous tenter » 87 €

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

Menu Plaisir 76 €

(Proposé pour l'ensemble de la table)

Amuse-bouche



Noix de St Jacques rôties, artichaut et vinaigrette de jus de viande à la truffe



Poisson de ligne selon arrivage, à la plancha, salsifis et endive cuite à basse température



Epaule d'agneau confite sept heures, cerfeuil tubéreux, jus brun et pulpe de citron



Fromage de chèvre et Cazette du Morvan

Ou fromage blanc à la crème de Bresse

Ou plateau de fromages affinés (sup3€)



Prélude sucré



Poire cuite aux épices douces, glace au pain d'épices

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 » 62 €

Amuse-bouche



Royale de butternut, œuf de « Morgan Louche », condiments et œufs de saumon



Poisson de ligne selon arrivage, à la plancha, salsifis et endive cuite à basse température



Fromage de chèvre et Cazette du Morvan

Ou fromage blanc à la crème de Bresse

Ou plateau de fromages affinés (sup3€)



Tarte au chocolat Valrhona, compoté de pati-doux à la vanille et agrumes

Sorbet orange sanguine

(Sans le fromage 56€)

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 » 47€

Amuse-bouche



Royale de butternut, œuf de « Morgan Louche », condiments et œufs de saumon



Filet de pintade fermière, choux fleurs à l'huile de pistache et jus corsé



Fromage de chèvre et Cazette du Morvan

Ou fromage blanc à la crème de Bresse

Ou plateau de fromages affinés (sup3€)



Idée sucrée du moment

(Sans le fromage 41 €)

Toute modification dans le menu entraînera un supplément

Menu du marché 30 €

Menu composé de trois plats, servi uniquement

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

(Avec fromage blanc ou Cazette 36€, plateau de fromages affinés 39€)

Entrée/plat ou plat/dessert 24€

Toute modification dans le menu entraînera un supplément

L'automne

L'automne au coin du bois,

Joue de l'harmonica.

Quelle joie chez les feuilles !

Du vent qui les emporte.

On dit qu'elles sont mortes,

Mais personne n'y croit.

Citation

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
- _ Epaulé d'agneau confite, légumes de saison 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