

## Les entrées

Tomate du « Jardin Bioriginal » 22€

Et poulpe rôti à la sarriette

Veau fermier 26€

Cuit à basse température, servi froid, coulis de courgette et huile au piment de Bresse

## Le poisson

Poisson de ligne selon arrivage 46€

A la plancha, Déclinaison autour du fenouil du « Jardin d'AO », sauce vierge au sésame torréfié

## Les viandes

Epaule d'agneau 38€

(Maison Denaux, France)

Confite sept heures, aubergine et jus brun au garam massala

Bœuf Charolais 45€

Merlan d'épaule rôti au beurre salé, échalote confite, légumes de nos maraichers et sauce façon charcutière

## 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€

**Prix TTC, service compris**

## Les desserts

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

Chocolat Tulakalum Valhrona 14 €

En mi-cuit, sorbet abricot-romarin

Fruits rouges 14 €

Crèmeux pistache et sorbet cassis

Idée sucrée du moment 14 €

Déssert 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 » 93€

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



Veau fermier, cuit à basse température, servi froid, coulis de courgette et huile de piment de Bresse



Poisson de ligne selon arrivage, à la plancha, déclinaison autour du fenouil du « Jardin d'Ao »  
Sauce vierge au sésame torréfié



Merlan de Bœuf Charolais rôti au beurre salé

Echalote confite, légumes de nos maraichers

Sauce façon charcutière



Fromage de chèvre et Cazette du Morvan

Ou fromage blanc à la crème de Bresse

Ou plateau de fromages affinés (sup4€)



Prélude sucré



Mi-cuit chocolat noir Valrhona Tulakalum, sorbet abricot-romarin

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



Tomate du « Jardin Bioriginal » et poulpe rôti à la sarriette



Poisson de ligne selon arrivage, à la plancha, déclinaison autour du fenouil du « Jardin d'AO »  
Et sauce vierge au sésame torréfié



Fromage de chèvre et Cazette du Morvan  
Ou fromage blanc à la crème de Bresse  
Ou plateau de fromages affinés (sup4€)



Fruits rouges et crémeux pistache, sorbet cassis

*(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



Tomate du « Jardin Bioriginal » et poulpe rôti à la sarriette



Epaule d'agneau confite sept heures, aubergine et jus brun au garam massala



Fromage de chèvre et Cazette du Morvan

Ou fromage blanc à la crème de Bresse

Ou plateau de fromages affinés (sup4€)



Idée sucrée du moment

*(Sans le fromage 44 €)*

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 40€)

Entrée/plat ou plat/dessert 25€

Toute modification dans le menu entraînera un supplément

### L'été

Comme un abricot mûr

Le ciel pâli se dore.

Qui chante le premier ?

Qu'importe ! On a chanté

Et c'est un beau matin

De l'immortel été.

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
- \_ Epaule d'agneau confite, crémolata de cocos  
et 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**