

Entrée, plat,
fromage ou dessert : 39€

Formule Petit Soleil : 15€
(Jusqu'à 12 ans)

ENTRÉES

Le champignon à l'honneur

Carpaccio de champignons de Paris, émulsion aux cèpes, glace des sous bois, et crumble noisette.

Paris mushroom carpaccio, emulsion with porcini mushrooms, ice cream from the undergrowth, and hazelnut crumble.

La meurette du chef

Oeuf poché, sauce réduite vin rouge et chocolat, champignons, poitrine fumée, oignons.

Poached egg, reduced red wine and chocolate sauce, mushrooms, smoked breast, onions.

PLATS

Le suprême de comté

Volaille en suprême et coeur de comté, fine crème d'Isigny aux champignons et dauphinois fondant.

Poultry in supreme and heart of county, fine cream of Isigny with mushrooms and melting dauphinois.

Le lieu jaune sucré salé

Filet de lieu jaune snacké sur la peau, embeurré de choux rouge et pomme, sauce vierge.

Yellow pollack fillet snacked on the skin, buttered with red cabbage and apple, virgin sauce.

DESSERTS

Crème brûlée du chef

Crème vanille de Papouasie, croustillant praliné, sauce caramel beurre salé, émulsion à la fève de tonka.

Papua vanilla cream, crispy praline, salted butter caramel sauce, tonka bean emulsion.

L'after eight

Mousse menthe, coque chocolat, coeur coulant à la menthe, sorbet get 27.

Mint mousse, chocolate shell, melted heart with mint, sorbet get 27.

Menu
Signature

ENTRÉES

Le thon en aller retour 14€

Tataki de thon, fraîcheur de légume et tuile de wasabi.

L'huître fromagère 16€

Huitres gratinées au cantal, croustillant de poitrine, chantilly au pain grillé.

L'escargot de Bourgogne 14€

Cromesquis d'escargot de bourgogne, mousseline de pomme de terre à l'ail.

PLATS

Le veau en automne 34€

Ris de veau rôti, sauce aux morilles et potimarron aux textures.

Le boeuf au couteau 26€

Tartare de boeuf au couteau, condiment et mayonnaise de wasabi, chips de pain, pommes croquettes.

L'aile de raie dans l'assiette 30€

Aile de raie au bouillon, purée de panais, chips de légumes, petits légumes au vinaigre de xérès, tuile de citron.

NOS FROMAGES

Fromage blanc - 8€

Sucré (sucre et confiture)

Salé (ciboulette, sel, poivre, cumin)

Assiette de 3 fromages,
différents affinages - 10€

Notre carte

DESSERTS - 13 €

Le cassis et l'anis de Flavigny

Palet breton, mousse et et confit cassis, gel cassis et anis, sorbet fruits rouges, tuile meringue.

Le dulcey et la reine des prés.

Tube grué de cacao, crémeux dulcey, croustillant praliné, ganache dulcey, caramel de whisky, siphon reine des prés, sorbet agrumes.

Rencontre figue-balsamique

Charlotte vanille et figues, glace et caramel de balsamique, figues rôties.

Le Café / Thé Gourmand

Assortiment de douceurs selon inspiration du chef.

NOS PRODUCTEURS

Pain - Boulangerie Marais
(Aillant Sur Tholon)

Fruits et Légumes - Le Jardin de Laborde
(Laborde)

Viandes - La Vache Pechery (Brosses)

Poissons - Ferme aquacole de Criesnon
(Criesnon)

Fromages - Les Fromages de Thomas
(Flogny La Chapelle)

Foie gras/canard - Maison Rabuat
(Méré)

Nos tarifs sont toutes taxes comprises, et comprennent le service.

Notre Carte