

« La Signature du Moment »

98€ par personne Avec le Sommelier 175€ par personne

Les tomates bio de notre maraîcher, Christophe	56.00 €
<i>Assaisonnées dans leur jus, pistou de basilic, sorbet, gaspacho de couleur, Copeaux de bœuf Charolais séchés, tarte fondante à la moutarde de Dijon</i>	
Ou	59.00 €
Hure de Brochet	
<i>Le filet Mariné à l'aligoté puis poché, mélange d'herbes fraîches, vinaigrette pêche et Kalamansi, radis, pêche fraîche, magret de canard séché de Pascal Laprée</i>	
Truite bio de la source de Crisenon	67.00 €
<i>En pavé, cuite lentement à l'huile d'olive, déclinaison de différentes variétés de courgettes Et textures, notes de passion...bouillon de fleur et curcuma</i>	
Silure de Saône à la truffe d'été	68.00 €
<i>Le dos roulé dans la farine de gaude, rôti au beurre moussoux, émulsion Maïs, Jus acidulé, râpé de truffe</i>	
Ou	
La pièce de Bœuf grillée de race ancienne	70.00 €
<i>Dans l'idée d'un « mironton » légumes cuits dans le consommé de bœuf, Jus de Soubise d'oignons confits</i>	
La Myrtille	
<i>Poêlée de myrtilles sauvages servies tièdes ,en coulis et sorbet, Mousse Chocolat lactée « Le Pureté 38 % » brioche croustillante</i>	
Ou	28.00 €
L'Abricot de Provence	
<i>Abricot roti au miel et au romarin de l'Abbaye, d'autre en tartare, parfum de verveine, fromage frais bio de la ferme de Saunière et en sorbet</i>	

Tous nos plats sont faits maison et toutes nos viandes sont d'origine française. Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Pour les allergènes, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre équipe

« Balade de Saison »

*** 6 plats 110 € - 8 plats 145 €**

« L'Accord des vins par Freddy notre Sommelier

*** 6 plats 195 € - 8 plats 245 €**

***Truite Bio de la Source de Crisenon**

Taillée en tartare assaisonnée d'agrumes, moutarde à l'ancienne, crème acidulée, coulis de livèche du jardin

Omble de Fontaine Bio

Cuit à l'huile d'olive, déclinaison autour de la courgette, notes de passion

*** Sandre de pêche, cueillette de girolles**

En pavé rôti, mijotée de girolles, parfum de basilic, jus d'arrêtes torréfiées, ciboulette et salicorne

***Le Coq de Ferme au Pinot Noir**

*Confit en cocotte puis effiloché, Cueillette de champignons selon la saison, émulsion de Paris Brun
Truffe d'été*

***Agneau de la ferme de Clavisy**

Le Carré cuit au sautoir à l'ail et au thym, caviar d'aubergine, quinoa de couleur, chorizo doux

Ou

Pigeonneau de Monsieur Sanchez

*Le suprême servi rosé, la cuisse confite à part, toast de farce à gratin, jus aux odeurs de romarin
céleri-rave truffé, palet de pommes de terre fondantes*

***Notre chariot de Fromages**

Découverte des laits de « Bourgogne-Franche-Comté » Pain à la farine de Châtaigne.

***La récolte de nos Fruits de saison**

dans l'idée d'une charlotte Selon Mathieu Le Chef Pâtissier

Le chocolat fleurs de Cao

Décliné en plusieurs textures, Chocolat coulant et caquette du Morvan caramélisée.