

NOTRE CARTE « FAIT MAISON »

ENTRÉES

Compression de saumon fumé, bavarois d'avocat acidulé au yuzu, chèvre aux éclats de pistache et gambas, blinis à la bisque de crustacé	18 €
Maki de bœuf charolais & patate douce, confit à la bière épicée, condiment carotte/gingembre	18 €
Raviole d'escargots de Bourgogne, flan d'ail doux, sauce champagne au persil plat rafraîchie au wasabi	24 €

POISSONS

Dos de cabillaud au beurre d'oseille, wok de légumes d'hiver, jus iodé au combawa et lait de coco	24 €
Noix de Saint-Jacques snackées, risotto Carnaroli aux langoustines et artichaut, émulsion crémeuse d'une barigoule	26 €



VIANDES

Poitrine de cochon confite laquée au miel du village, pressée de pommes de terre, sabayon de lentilles au foie gras, crémeux de châtaignes 24 €

Noisette de chevreuil rôtie aux aromates en croûte de noisette et myrtille, crémeux de châtaignes, pommes dauphines de patate douce, condiment datte/myrtille 32 €

Entrecôte charolaise 300g, frites maisons 32 €

FROMAGES

Assiette de fromages secs 8,00 €

Fromage blanc fermier (*GAEC Lapray, Martigny le Comte*) 5,50 €

LES DESSERTS AU CHOIX « FAIT MAISON »

Bûchette chocolat praliné / crémeux mandarine / biscuit moelleux au zeste d'orange	9 €
Parfait glacé miel du village V. Raulin / mascarpone / ananas	9 €
Agrumes / sabayon Rhum Clément et orange / crumble amande	9 €
Dôme crème brûlée passion / mousse légère framboise chocolat blanc	9 €

NOS COUPES

Glaces : vanille, fraise, chocolat, pistache, caramel beurre salé,
Rhum raisin, café, coco

Sorbets : cassis, citron, fruits de la passion, framboise

3 boules	6,50 €
2 boules	4,50 €
1 boule	2,50 €

MENU ENFANT (- 12ANS)

Plat + fromage ou dessert selon produits frais	12 €
--	------

MENU « LA RECONCE »

Entrée, plat au choix, dessert 46€

Entrée, poisson, viande, dessert 56€

Mise en bouche

Raviole d'escargots de Bourgogne,
flan d'ail doux, sauce champagne au persil plat rafraîchie au wasabi

Noix de Saint-Jacques snackées,
Risotto Carnaroli aux langoustines et artichaut, émulsion crémeuse de barigoule

et/ou

Noisette de chevreuil rôtie aux aromates en croûte de noisette et myrtille,
crémeux de châtaignes, pommes dauphines de patate douce,
condiment datte/myrtille

Notre sélection de fromages
supp 5,50 euros

Nos desserts aux choix à la carte

MENU « AU FIL DES SAISONS »

Entrée, plat, dessert 36€

Mise en bouche

Compression de saumon fumé, bavarois d'avocat acidulé au yuzu,
chèvre aux éclats de pistache et gambas, blinis à la bisque de crustacé

ou

Maki de bœuf charolais & patate douce confit à la bière épicée,
condiment carotte/gingembre

—

Dos de cabillaud au beurre d'oseille, wok de légumes d'hiver,
jus iodé au combawa et lait de coco

ou

Poitrine de cochon confite laquée au miel du village,
pressée de pommes de terre, sabayon de lentilles au foie gras,
crémeux de châtaignes

—

Notre sélection de fromages
supp 5,50 euros

—

Nos desserts aux choix à la carte