

NOTRE CARTE « FAIT MAISON »

ENTRÉES

Salade du moment <i>Salad</i>	15 €
Compression de joue de porc, foie gras, betterave, gel de cassis, salade de jeunes pousses <i>Pressed pork cheek, foie gras, beetroot, Blackcurrant gel, salad</i>	16 €
Mousseline de brochet aux pleurotes du Brionnais en feuille de choux, crème de choux fleurs, émulsion de fumet de poisson aux champignons <i>Pike mousseline with Brionnais mushrooms wrapped in cabbage leaves, cauliflower cream, and mushroom-infused fish fumet emulsion</i>	16 €
Coque de ris de veau croustillante, patate douce & citronnelle, écume de lards paysans, pousses d'épinard <i>Crispy veal sweetbread shell, sweet potato and lemongrass, rustic bacon foam, baby spinach</i>	22 €

PLATS

Risotto de légumes d'automne <i>Vegetables risotto</i>	18 €
Saint-Jacques snackées, risotto de légumes croquants <i>Scallops, crisp vegetable risotto</i>	28 €
Merlu en croûte de poireau & pistache, risotto au céleri, beurre blanc au crémant de Bourgogne <i>Hake in a leek and pistachio crust, celeriac risotto, Crémant de Bourgogne sauce</i>	26 €
Filet de canette rôti au romarin, légumes d'automne glacés au bouillon de volaille, jus au poivre de Timut <i>Rosemary-roasted duck breast fillet, autumn vegetables glazed in poultry stock, timut pepper jus</i>	28 €
Filet de bœuf charolais rôti aux aromates, pressée de pommes de terre aux cèpes, jus court tranché au coulis d'estragon <i>Herb-roasted Charolais beef, potato and porcini mushroom terrine, reduced jus finished with tarragon coulis</i>	35 €
Entrecôte charolaise 300 g, frites maison <i>Charolais beef, homemade fries</i>	34 €

FROMAGES

Assiette de fromages secs	9,00 €
Fromage blanc fermier (<i>GAEC Lapray, Martigny le Comte</i>)	5,50 €

LES DESSERTS AU CHOIX « FAIT MAISON »

Croquant meringué, pomme Granny Smith, myrtille, gel acidulé <i>Meringue crunch, Granny Smith apple, blueberry, tangy gel</i>	9,00 €
Tarte chocolat noir intense Valrhona, insert crémeux café & chocolat blanc <i>Intense Valrhona dark chocolate tart, coffee and white chocolate</i>	9,00 €
Parfait glacé miel & mascarpone, sabayon de fruits d'automne <i>Honey and mascarpone frozen, autumn fruit sabayon</i>	9,00 €

NOS COUPES

Glaces : vanille, fraise, chocolat, pistache, caramel beurre salé,
Rhum raisin, café, coco
Sorbets : cassis, citron, fruits de la passion, framboise

3 boules	9,00 €
2 boules	6,00 €
1 boule	3,00 €

MENU ENFANT (- 12ANS)

Plat + fromage ou dessert selon produits frais	15 €
--	------