

□ **Menu** □

Entrée, plat et dessert à 24,50 €

Entrée, plat, fromage et dessert à 30 €

Entrée et plat ou plat et dessert à 20 €

Menu enfant à 8,50 €

Notre menu change tous les mois

Menu JUILLET 2017

Côté cuisine : Notre brigade se compose de notre second de cuisine Benoît ALLART, De notre apprenti ferdesul alam et du Chef et gérant de l'établissement Nicolas BRELAUD.

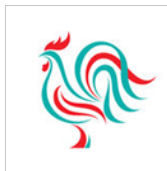
Côté service : Notre équipe est composée de Cindy TONNER, à votre service et de la maîtresse d'hôtel et chef de salle Caroline COLOMINA, pour répondre à vos attentes.

Ce menu vous sera servi le jeudi soir, vendredi soir, samedi midi et samedi soir.

Les horaires de service sont pour les soirs de 19 h 00 à 21 h 00 et le samedi midi de 12 h 00 à 13 h 30.

Ce menu est réalisé uniquement à base de produits frais provenant pour la majorité de producteurs locaux, que nous privilégions.

Tous nos plats sont faits maison.



▣ Entrées ▣

Œuf / Petit pois / Lard

*Velouté glacé de petit pois, accompagné d'un gros œuf poché
crème aigrette aux herbes et lard paysan grillé*

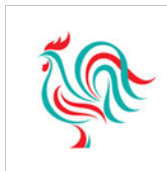
Foie gras de canard / Cerise

*Foie gras de canard mi-cuit parfumé au ratafia, chutney de cerises et cerises fraîche,
petit mesclun, toast*

Truite / Pomelos / Basilic

*Filet de truite mariné au basilic et huile d'olive vierge, petite salade folle
aux herbes, pomelos et copeaux de parmesan 24 mois*

Tous nos plats sont faits maison.



▣ Plats ▣

Joue de Bœuf / Céleri / Truffe

Rillettes de joue de bœuf fondante en parmentier, fine mousseline de pomme de terre et céleri, échalote en chemise et salade de roquette à l'huile de truffe

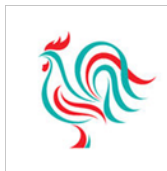
Merlu / Épeautre / Chorizo

Filet de merlu doré au four, risotto d'épeautre au poireaux, crème de piquillos et chorizo

Canard / Cerise / Sucrine

*Magret de canard cuit au sautoir, sauce gastrique au cerise de l'yonne
Sucrine braisée et légumes de saison*

Tous nos plats sont faits maison.



▣ Fromages ▣

Assiette de trois fromages de la maison Le Roux, Soumaintrain, Chaource, chèvre

▣ Desserts

Sorbet / Fruits / Nougatine

*Déclinaison de sorbets maison, fruits frais de saison
et fine nougatine*

Mascarpone / Café / Cacao

*Le classique tiramisu au mascarpone parfumé à l'Amaretto
biscuit cuillère imbibé au café et fin cacao*

Ananas / Miel de Joigny / Coco

*Ananas en deux façons, la tranche caramélisée au miel servie tiède
accompagnée d'un sorbet Pina Colada, et en tartare bien frais parfumé à l'estragon*

Tous nos plats sont faits maison.

