

BALADE

Bourguignonne

1 entrée + 1 plat + 1 dessert
46€

Dans ce menu, notre -chef Jérôme Joubert et son équipe privilégie les producteurs locaux et les plats du terroir. Nous vous invitons à les découvrir au de ce repas.

ENTREES

Le clafoutis d'escargots aux pleurotes d'Alexis Prou, persillade et petits légumes, émulsion Chaource et huile de roquette 16€

Le potimarron d'Emilie Chigot en déclinaison, en velouté, en brunoise poêlée, en flan à l'ail confit, tuile au jambon et cazette du Morvan 15,50€

FROMAGES

Plateau de fromages affinés 11€
(supplément de 7.00€ au menu)

Faisselle de fromage blanc 6€
(supplément de 4.00€ au menu)

Tout changement ou ajout de garniture à votre demande entrainera un supplément de 5.00€

PLATS

Les quenelles d'omble chevalier, sauce vin blanc et tomates confites, tombée d'épinards, chou romanesco et billes de légumes 21,50€

Le pluma de porc, sauce Bourguignonne, mousseline de panais, lasagnes d'artichauts et céleri gratinées aux herbes 21€

DESSERTS

La figue rôtie au miel de Joigny, crémeux chèvre et quatre quart, coulis de figues au Ratafia et glace vanille fumée 13€

La tartelette du jour selon l'inspiration du moment, sorbet et coulis 13€

BALADE

Dégustation

73€

Dans ce menu, nos chefs concocteront un menu en 5 services servi pour l'ensemble de la table (dessert à votre choix dans la carte).

Plateau de fromages affinés (supplément de 7.00€ au menu)
Faisselle de fromage blanc (supplément de 4.00€ au menu)