



46€

MENU TERROIR

(Entrée, plat, fromage ou dessert)

Exigeant sur la qualité des mets qu'il propose, Notre chef Jérôme Joubert privilégie les producteurs locaux et vous invite à les découvrir au fil de ce menu.

ENTRÉES

À la carte

Le flan de foie gras, coulis de piquillos et pistou, gaspacho aux herbes d'Emilie Chigot

15,50€

Le marbré d'omble Chevalier, petits légumes et artichaut à l'estragon, gelée de Savagnin, chutney d'oignons et cassis

16,00€

PLATS

Le filet de merlu en écailles de courgettes, risotto de frégola sarda aux tomates confites, fumet crémé à l'Aligoté

21,00€

Le pavé de bœuf dans le faux- filet, écrasé de pommes de terre fumées, émulsion à l'Epoisses et crackers à la moutarde

21,50€

FROMAGES

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

11,00€

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

6,00€

DESSERTS

Le clafoutis aux cerises de l'Yonne, billes de melon rafraîchies à l'agastache, crémeux chocolat blanc, crème glacée griottes et myrtilles

13,00€

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

13,00€



Le Rive Gauche

Restaurant - Hôtel
★★★

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