



Menu Terroir

45€

(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.

Les entrées :

A la carte

- Le parmentier de cochon de la « Ferme du Chaudron », crémeux de lentilles
Et vinaigrette de graines de courges, copeaux de jambon du Morvan 15.00€
- La truite de « La pisciculture de Crisenon » confite aux aromates et gratinée
Au poivre de Timut, beurre d'agrumes et réglisse, croquant de fenouil 15.50€

Les plats :

- L'émincé de veau au romarin, pommes croquettes d'aligot au Soumaintrain
De la « Maison Leroux », écrasé de carottes et crumble de noisettes 20.50€
- Le pavé de cabillaud Skreï en crouste de pain, purée de pois cassés et ragoût de légumes
Jus terre et mer, graines de moutarde 20.50€

Les 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€

Les desserts :

- Parfait glacé au grand Marnier, suprêmes d'agrumes et baies de cassis
Tuile langue de chat à la poudre de pain d'épices 13.00€
- La tartelette du jour selon l'inspiration du moment
Sorbet et coulis 13.00€

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

