



*MENU DU MARCHÉ**

26 € ou 36 €
avec fromage et dessert

Un menu unique composé de produits frais et de saison, au gré du marché et de l'inspiration du chef !

Mise en bouche

~

1 Entrée

~~~~~

1 Plat

~~~~~

1 Dessert

Formule affaire**

35€ boissons comprises

Menu du marché sans fromage avec :

1 verre de Mâcon Blanc, cave de Viré (10cl)

Ou

1 verre de Saint Amour(10cl)

et

Café et ses petits fours

*Sauf samedi soir, dimanche, veille de jours fériés et jours fériés

**Formule servie uniquement les midis, le lundi, jeudi et vendredi





MENU DÉCOUVERTE

37 € sans Fromage, 47 € avec Fromage

Côtes de saumon fondantes, fumé par nos soins au bois d'hêtre

Son blinis au sésame, sorbet betterave et crème combava pomme verte

ou

Cromesquis forestier, escargots de chez Jérôme Chaland

Crème de persil à l'ail doux

Pavé de cabillaud au beurre de chorizo,
Mousseline céleri-coco, vinaigrette condiments

ou

Filet de canette de la Maison Miéral, sauce caramel orange

Asperges vertes snackées et champignons du moment

ou

Fricassée de grenouilles fraîches en persillade (sup. 6 €)

Plateau de fromages affinés

Votre choix de dessert

Chers clients, nos desserts nécessitant une préparation spéciale, nous vous demandons de faire votre choix en début de repas. Vous remerciant de votre compréhension. Bon appétit. Le Chef





MENU GOURMAND

46 € sans Fromage, 56 € avec Fromage

Foie gras & sablé noisette, compotée de mangue
Macaron queue de bœuf* confit au vinaigre de framboise de Jean Marc Montegottéro

Ou

Fraîcheur tourteau homard servie sur une gelée de fumet de carapace tomate
Chantilly au crémant de Bourgogne



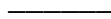
Tournedos de veau (O. Française) cuit en basse température aux morilles
Compotée d'oignon au madère & polenta au parmesan

Ou

Filet de turbot sur une fondue de choux pak-choï
Balsamique de cacao amer
Vinaigrette de palourdes aux noix de cerneaux

Ou

Fricassée de grenouilles en persillade



Plateau de fromages affinés



Votre choix de dessert





MENU DÉGUSTATION

80 €

Foie gras & sablé noisette, compotée de mangue
Macaron queue de bœuf* confit au vinaigre de framboise de Jean Marc Montegottéro

Fraîcheur tourteau homard servie sur une gelée de fumet de carapace tomate
Chantilly au crémant de Bourgogne

Granitée au Crémant de Bourgogne Millésiméet agrumes

Tournedos de veau (O. Française) cuit en basse température aux morilles
Compotée d'oignon au madère & polenta au parmesan

Plateau de fromages affinés

Votre choix de dessert

Chers clients, nos desserts nécessitant une préparation spéciale, nous vous demandons de faire votre choix en début de repas. Vous remerciant de votre compréhension. Bon appétit. Le Chef





NOTRE CARTE

Côtes de saumon fondantes, fumé par nos soins au bois d'hêtre Son blinis au sésame, sorbet betterave et crème combava pomme verte	20 €
Cromesquis forestier, escargots de chez Jérôme Chaland Crème de persil à l'ail doux	20€
Foie gras & sablé noisette, compotée de mangue Macaron queue de bœuf* confit au vinaigre de framboise de Jean Marc Montegotero	25,50€
Fraîcheur tourteau homard servie sur une gelée de fumet de carapace tomate Chantilly au crémant de Bourgogne	25, 50€
<hr/>	
Pavé de cabillaud au beurre de chorizo, Mousseline céleri-cooco , vinaigrette condiments	29,50€
Filet de turbot sur une fondue de choux pak-choï Balsamique de cacao amer Vinaigrette de palourdes aux noix de cerneaux	34€
Fricassée de grenouilles en persillade	31 €
<hr/>	
Filet de canette de la Maison Miéral, sauce caramel orange Asperges vertes snackées et champignons du moment	29,50€
Tournedos de veau (O. Française) cuit en basse température aux morilles Compotée d'oignon au madère & polenta au parmesan	34,50€
<hr/>	
Plateau de fromages affinés	13,00 €
Fromage blanc à la crème	8,50 €
<hr/>	
Desserts	14 €
Glaces et sorbets maison	10,00 €
Menu enfant (-10 ans) : 16,00 €	
Plat partagé : supl. 6 €	
Prix nets, boissons non comprises, taxes et service compris. Tout changement dans les menus entrainera un supplément.	

