

Les entrées

Céleri boule 21 €

En velouté, crème légère à la truffe, tagliatelles végétales

Carottes du « Jardin Bioriginal » 25 €

Variation de carottes et œuf de caille frit

Les poissons

Sandre de Saône 45 €

Par « Perrin pêche », cuit au sautoir, poireaux, jus d'arrêtes au vin rouge et épices des minorités

Les viandes

Epaule d'agneau 33 €

(Maison Denaux, France)

Confite sept heures, jus brun et butternut

Pigeon élevé en Bresse 45 €

(France)

De « Pierre Eude Quintart », choux à la genièvre et sauce royale

Prix TTC, service compris

Les fromages

Plateau de fromages affinés (fromagerie Tournusienne, fromages de chèvre de La Trufière) 11 €

Fromage de chèvre et Cazette du Morvan en déclinaison 9 €

Fromage blanc à la crème (crème de Bresse AOC) 7 €

Les desserts

(Pour votre confort, les desserts sont à choisir en début de repas)

Agrumes 14 €

En raviole, pana cotta aux pralines roses et sorbet mandarine

Pavlova revisitée 14 €

Meringue, cassis et chocolat noir Valrhona « Millot »

Idée sucrée du moment 14 €

Déssert proposé par le chef en fonction du marché

La terre est le seul endroit où l'on trouve du chocolat, alors préservons là

Citation

Florian propose pour vos enfants (de moins de 6 ans)

Un menu petites portions 17 €

Un plat de viande ou poisson étant accompagné de féculents ou/et légumes du jour.

Ce plat sera suivi d'une coupe de glace et sorbet au choix.

(Glaces et sorbets pour les enfants fabriqués par la maison Pole Sud)

Prix TTC, service compris

Menu « laissez-vous tenter » 85€

Menu en huit services, élaboré en fonction de
L'inspiration du chef
(Proposé pour l'ensemble de la table)

Menu Plaisir 75€

(Proposé pour l'ensemble de la table)

Amuse-bouche



Variation de carottes du « Jardin Bioriginal » et œuf de caille frit



Sandre de Saône pêché par « Perrin pêche », cuit au sautoir, poireaux
Jus d'arrêtes au vin rouge et épices des minorités



Pigeon élevé en Bresse par « P-E Quintart », choux à la genièvre et sauce royale



Fromage de chèvre et Cazette du Morvan
Ou fromage blanc à la crème de Bresse
Ou plateau de fromages affinés (sup 2€)



Prélude sucré



Agrumes en raviole, pana cotta aux pralines roses et sorbet mandarine

Toute modification dans le menu entraînera un supplément

Prix TTC, service compris

Tous les plats proposés à notre carte sont à base de produits frais,
De préférence en circuit courts et
Transformés par le chef et ses collaborateurs

Menu « L'entre deux » 61 €

Amuse-bouche



Céleri boule en velouté, crème légère à la truffe, tagliatelles végétales



Sandre de Saône pêché par « Perrin pêche », cuit au sautoir, poireaux
Jus d'arrêtes au vin rouge et épices des minorités



Fromage de chèvre et Cazette du Morvan
Ou fromage blanc à la crème de Bresse
Ou plateau de fromages affinés (sup 2€)



Idée sucrée du moment

(Sans le fromage 55 €)

Toute modification dans le menu entraînera un supplément

Nous avons mis en place une formule pour vous simplifier la vie :

Des plats à emporter

A commander quelques jours avant,

Vous pouvez prévoir un repas entre amis sans rester toute la soirée derrière les fourneaux.

Prix TTC, service compris

Menu « l'Incontournable » 46 €

Amuse-bouche



Céleri boule en velouté, crème légère à la truffe, tagliatelles végétales



Epaule d'agneau confite sept heures, jus brun et butternut



Fromage de chèvre et Cazette du Morvan

Ou fromage blanc à la crème de Bresse

Ou plateau de fromages affinés (sup 2€)



Meringue, cassis et chocolat Valrhona « Millot »

(Sans le fromage 40 €)

Toute modification dans le menu entraînera un supplément

Menu du marché 29 €

Menu composé de trois plats, servi uniquement

Du Lundi au Vendredi pour le déjeuner, hors jours fériés.

(Avec fromage blanc ou Cazette 32€, plateau de fromages 34€)

Entrée/plat ou plat/dessert 22€

Toute modification dans le menu entraînera un supplément

L'hiver

Voilà les arbres avec du sucre sur le nez

La route toute poudrée

Le ciel enfariné

La neige a tout changé

Poème recopié à l'école d'Ozenay

Prix TTC, service compris

Un règlement Européen
Relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes est désormais obligatoire

La liste des allergènes étant assez importante
Nous ne les citerons pas tous à chaque plat sur la carte.

Sachez que Nathalie est à votre écoute si vous avez un problème d'allergie

Et elle fera le nécessaire auprès de la cuisine

N'hésitez donc pas à lui en parler.

Voici la liste des allergènes que vous pouvez trouver dans nos plats et vins :

Céréales, crustacés, œufs, poissons, arachides,
Soja, lait (lactose), fruits à coque, céleri, moutarde,
Graines de sésame, sulfites, anhydride sulfureux, mollusques

Nous avons mis en place une formule pour vous simplifier la vie :

Des plats à emporter, à commander quelques jours avant,

Vous pouvez prévoir un repas entre amis sans rester toute la soirée derrière les fourneaux

_ Terrine de foie gras de canard cuite au naturel

18.00 € les 100 gr

_ Lobe de foie gras cru extra 64 €/ kg

_ Poisson du moment, pommes fondantes 18 €/ port

_ Epaule d'agneau confite, crémolata de cocos
et atichauts 17 €/ port

_ Financier et accompagnement

6 €/ port

Toute autre demande est à voir avec le chef directement qui se fera un plaisir de répondre
à vos attentes dans la mesure du possible.

Prix TTC, service compris