

Menus

*Menu Dégustation en 7 Services 90 €

Laissez-vous surprendre par la cuisine de Benjamin Linard

Menu proposé uniquement pour l'ensemble des convives d'une même table

*Menu Gourmand en 5 Services 72 €

Elaborez votre Menu Gourmand avec :

une entrée

un poisson

une viande

la sélection de trois fromages régionaux

et un plaisir sucré

*Menu Gourmet en 3 Services 52€

Elaborez votre Menu Gourmet avec :

une entrée

un poisson

ou

une viande

la sélection de cinq fromages régionaux

ou

un plaisir sucré



Carte

Entrées

Escargots bio de Perrine Doudin
en raviole, farce potagère parfumé au curry 26 €

Emietté de crabe
à la vinaigrette de miel, gelée de pommes vertes,
haddock et cébette 28 €

Foie gras et magret de canard
verjus de Bourgogne, chutney d'oignons rouges au vinaigre de cidre 29 €

Poissons

Médailon de bar,
fine tartelette de coquillages et gnocchi safranés,
jus de moule à la badiane 32 €

Sandre rôti sur la peau,
gâteau de morilles à la ciboulette,
sabayon parfumé au Vin Jaune 28 €

Viandes

Dos de chevreuil cuit au sautoir,
mousseline de céleri et marrons,
champignons des bois, sauce poivrade 42 €

Volaille de Bresse,
suprême au vin jaune, cuisse confite à l'estragon
butternut et pommes sifflet 39 €

Fromages

Assortiment de fromages frais et affinés 18 €

Gourmandises

Soufflé à la cazette du Morvan 16 €

Palette d'agrumes orange et pamplemousse,
meringue et crème légère au ras el hanout

Sablé cacao, crémeux chocolat,
Jivara passion glace caraïbes

Toutes les viandes et les volailles sont d'origine française et nos plats sont "faits maison", élaborés sur place à partir de produits bruts

Formule déjeuner à 29€ (entrée, plat, dessert) ou 34€ (entrée, plat, fromages et dessert) du lundi au vendredi. Menus et carte proposés tous les soirs ainsi que le week-end et jours fériés.

Restaurant fermé le mercredi midi d'avril à octobre ; les lundis et mardis de novembre à fin mars.

Service de 12h15 à 13h45 et de 19h15 à 20h45.