

... décide la destinée

... décide la destinée

Les Bourgeois au déjeuner 35 €

Menu servi au déjeuner du mardi au samedi midi, sauf jours fériés

Le chef vous suggère ses envies et ses coups de cœur du marché de la journée...

Il se compose d'une entrée, d'un plat et au choix fromage ou dessert

Les Bourgeois de Nuit au dîner 42 €

Menu servi au dîner du mardi au jeudi soir, sauf jours fériés

Ce menu comprend, entrée, plat fromage et dessert

Les Grumes 60 €

Caille Royale en escabèche, gaspacho de courgettes jaunes et chutney de clous aux abricots secs

Comme un Minestrone, Lieu jaune et Couteaux XXL, cocos plats et oignons rouges, gnocchis

Ou

Entrecôte de Boeuf, Fregula Sarda torréfiées au citron, haricots verts et oignons acidulés, quelques Taggiasches

Au choix parmi les fromages frais et affinés de la carte

Pour terminer en vous faisant plaisir, nous vous laissons le choix parmi la carte des desserts d'Emilie Rey

Pour nous découvrir ...

80€ en 5 plats ou 100€ en 6 plats avec le homard

Menu servi pour l'ensemble des convives

Epaisse Aile de Raie confite, crème de fenouil, câpres et poireaux acidulés

Maigre sauvage confit à l'huile de pistache torréfiée, choux cœur de bœuf et feuille de Gaude

Homard de casier, sabayon à l'huile fruitée noire, Saint Fiacre aux amandes fraîches

Demi Pigeon du Louhannais, mousseline au persil plat, blettes de Montceau, grenailles de délicatesses

Au choix parmi les fromages frais et affinés de la carte

Pour terminer en vous faisant plaisir, nous vous laissons le choix parmi la carte des desserts d'Emilie Rey

C'est l'été...
C'est l'été...

C'est l'été...

Pour débiter

Epaisse Aile de Raie confite, crème de fenouil, câpres et poireaux acidulés	35 €
Caille Royale en escabèche, gaspacho de courgettes jaunes et chutney de clous aux abricots secs	40 €

In direct des quais

Comme un Minestrone, Lieu jaune et Couteaux XXL, cocos plats et oignons rouges, gnocchis	42 €
Maigre sauvage confit à l'huile de pistache torréfiée, choux cœur de bœuf et feuille de Gaude	45 €
Homard de casier, sabayon à l'huile fruitée noire, Saint Fiacre aux amandes fraîches	52 €

Le fruit de nos terroirs

Entrecôte de Boeuf, Fregula Sarda torréfiées au citron, haricots verts et oignons acidulés, quelques Taggiasches	46 €
Pigeon du Louhannais, mousseline au persil plat, blettes de Montceau, grenailles de délicatesses	44 €
Pour 4 personnes, Côte de bœuf de Charolles, courgettes farcies de queue de bœuf, giroles du Morvan et oignons nouveaux rôtis	200 €

Frais et affinés

Époisses Berthaut léger et entier, croustille de pain et chutney de Créances	12 €
Comté fruité de la maison Hess, gelée de vin à la vanille 'Mada', chantilly de moutarde	12 €
Fourme d'Ambert, et glace, céleri et pomme verte	12 €
Faisselle traditionnelle selon vos goûts : salée ou sucrée, crème, coulis de fruits, miel de montagne,...	7 €

Pour finir

Chocolat Kalapaïa en déclinaison, crémeux et glace, croustillant de sésame	18 €
Tarte fondante aux Framboises, ganache Caraïbes à la menthe, sorbet chocolat	18 €
Baba au romarin et Verveine du Velay, Cerises poêlées et sorbet griotte	17 €
Millefeuille aux Fraises d'Irène, mousseline légère à la fleur d'oranger, sorbet	17 €