

Menu Découverte

Ce menu vous est proposé les midis du mercredi au vendredi au tarif de :

19,00€/pers : entrée + plat ou plat + dessert

25,00€/pers : entrée + plat + fromage ou dessert

Le Soir et week-end

Entrée + plat ou plat + dessert : 24,00€

Entrée + plat + fromage ou dessert : 31,00€

Entrées

L'Œuf et le Vin

Les traditionnels œufs en meurette sauce au vin rouge, lard grillé, oignons glacés et champignons, croûton aillé au beurre persillé

Le Poisson et le Chou

Les rillettes aux 2 poissons en tube croustillant, salade de chou rouge croquante au vinaigre de Ratafia, tzatziki de concombre

Plats

Le Poisson du marché selon arrivage

Au retour de pêche, notre maître d'hôtel vous présentera le poisson du jour, la recette de notre chef ainsi que son accompagnement

Le Poulet et le Chablis

Dans l'esprit d'une blanquette, ballottine de poulet « fermier » farcie aux champignons, sauce au Chablis, légumes de saison

Fromages

Assiette de 3 fromages de la maison « Le Roux »

Ou fromage blanc de campagne

Chariot de fromages en supplément à la carte

Desserts

Le Riz au lait façon Pina-Colada

Riz au lait à la vanille, ananas caramélisé, coulis à la coco, tuile craquante de riz et noix râpées

Le Champignon et le Pomelo

Biscuit macaronné, glace aux champignons, carpaccio de Paris frais, pomelo chinois égrainé

Les suggestions et inspirations du chef vous seront proposées en parallèle selon arrivage