

# 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 Chablis

Les œufs bio pochés à la chablisienne, champignons et oignons glacés, lard snacké et croustons de pain

### Le Saumon et le Chèvre

Terrine en pressé, de saumon juste saisi et de chèvre au pistou, condiment de betterave

### L'Entrée du marché selon arrivage

Au retour du marché, notre maître d'hôtel vous présentera l'entrée du jour, la recette pensée par le chef

## 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 Foie de Veau

Le foie de veau en escalope à la vénitienne, et son gâteau moelleux de pomme de terre à l'ail

### La Viande du moment

La pièce du boucher, accommodée comme le chef l'aura imaginé ... selon le marché

## Fromages

Assiette de 3 fromages de la maison « Le Roux »

Ou fromage blanc de campagne

*Chariot de fromages en supplément à la carte*

## Desserts

### Les 3 Chocolats

Millefeuille très croustillant, ganache montée au chocolat noir 66%, mousse de chocolat blanc et crème anglaise au chocolat au lait

### La Poire et le Cassis

La poire de nos régions pochée, bavaroise et coulis de cassis, roudor bourguignon et tuiles craquantes

### La Suggestion du Jour

Notre chef pâtissier vous propose un dessert infiniment gourmand, présenté par notre maître d'hôtel

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