

Menu Plaisir

Entrée + plat ou plat + dessert : 42,00€
Entrée + plat + fromage ou dessert : 49,00€
Entrée + plat + fromage + dessert : 58,00€

Entrées

La Saint Jacques

La Saint Jacques en carpaccio assaisonnée d'un mélange d'huile et de citron frais, méli-mélo gourmand d'herbes, endivettes et algues marinées

L'Escargot et le Chaource

Comme un Saint Honoré, feuilletage et choux en persillade, escargots revenus à l'ail, chantilly de Chaource, lard noir grillé

Le Foie gras et la Mangue

Foie gras de canard maison mi-cuit parfumé au Porto blanc, fleur de sel à discrétion, gelée de mangue, mangue fraîche, chutney de mangue et toast de pain aux fruits secs

Plats

Le Veau et le Céleri

La belle côte de veau de nos prairies, rôtie au sautoir, jus corsé aux senteurs de café, douceur de céleri rave et céleri confit

Le Saint Jacques et la courgette

Aller-retour de Noix de Saint Jacques, beurre blanc d'agrumes, purée fine de courgettes rôties, tagliatelles de courgettes marinées

Le Poisson et l'aïoli

Comme un aïoli, les divers poissons, truites de l'Yonne, cabillaud et Saint Jacques servis à la nacre, mini carottes, pois gourmands, pommes grenailles en vapeur, condiment d'œuf mimosa aux câpres, citron et herbes.

Fromages

Chariot de fromages sélectionnés par la maison Le Roux

Desserts

Le Marron

Le Mont Blanc revu par notre pâtissier, mousse légère et pâte de marron, biscuits aux éclats de marrons, fine meringue

Mojito

Le cocktail en assiette, gelée de Rhum, crémeux et mousse de citron vert, menthe en pesto et fraîche, feuilletage en paille, sponge cake et sorbet mojito

La Pistache et Clémentine

Le flan crémeux et généreux à la pistache, tuile craquante aux brisures de pistaches, segments de mandarine rôtis et frais, sorbet mandarine

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