

Menu du Marché

En lien avec nos fournisseurs locaux, notre chef s'inspire de ses désirs de cuisiner un menu au rapport qualité-prix imbattable

Ce menu vous est proposé les midis du mercredi au vendredi

Gougère feuilletée d'accueil

Entrées

Le Poisson

Rillette de poisson aux herbes et moules de bouchot

Ou

Le Jambon

Jambon persillé maison à l'Aligoté, condiment de moutarde au mout de raisin, gelée au vin blanc et persil du jardin d'Henri

Plats

Le Poisson

Pavé de lieu noir, confit de poireaux, beurre blanc au citron

Ou

La Volaille

Suprême de pintadeau sauce Aligoté et pommes grenailles

Desserts

Le Chocolat

Moelleux chocolat crème anglaise

Ou

La clémentine

Macaronné autour de la clémentine

Tous nos plats sont faits maison

Ce menu vous est proposé au Tarif de :

25,00€/pers : entrée + plat + dessert

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



Menu Végétal

En accord avec la nature, en harmonie avec notre charité de consommer moins de protéines, nous vous proposons ce menu végétal, changeons nos habitudes et redécouvrirons le goût des produits de saison

Ce menu vous est proposé tous les jours d'ouverture du restaurant

Gougère feuilletée d'accueil

Entrée

Le Fenouil Bulbeux

Autour du fenouil, en chaud froid, crème de coco légère parfumée à l'ail curry, graines de courges

Plat

Les légumes et le Maïs

Polenta de maïs crémeuse au bouillon végétal, légumes d'hiver cuisinés, condiments d'huile parfumé aux herbes

Dessert

Le Miel

Tube craquant au miel, chantilly onctueuse, ananas et passion, sorbet passion exotique

Tous nos plats sont faits maison

Ce menu vous est proposé au Tarif de :

28,00€/pers : entrée + plat + dessert

24,00€/pers : entrée + plat ou plat + dessert

Menu des petits Lou

Plat

Viande du moment ou filet de poisson du marché

Fromage ou dessert

Fromage blanc ou dessert à choisir dans nos menus Végétal **ou** terre de Bourgogne

Jusqu'à 12 ans 13.00€



Menu Terre de Bourgogne

Fiers de nos racines, de notre terroir, nous vous invitons à revivre le parfum de l'enfance, la Cuisine bourguignonne qui nous a bercée

Ce menu vous est proposé tous les jours d'ouverture du restaurant

Gougère feuilletée d'accueil

Entrées

L'Œuf de chez nous comme vous le préférez

Les œufs « bio » des fermes du Ravillon pochés, selon votre convenance, en meurette traditionnelle ou sauce Chablisienne, garniture à l'ancienne et croutons aillés

Le Soumaintrain

Très fondant et gourmand flan au Soumaintrain fermier de chez Pascal et Christelle Le Roux, chapelure de lard fumé et jus de viande aux champignons

Plats

Le poisson à la Bourguignonne (coup de cœur du chef)

Bourguignon de poisson, truite de la pisciculture de « Crisenon » et seiche, jus de poisson au vin d'Irancy et petits légumes de saison

Le Bœuf Bourguignon bien de chez nous

Le traditionnel bœuf braisé confit au pinot noir, carotte fondante, oignons glacés, lard grillé et petits paris

Desserts

Le Riz et le Cassis

Sablé bourguignon, riz au lait mousseux à la vanille, gelée et coulis de cassis de notre belle région

La suggestion du Chef

Notre maître d'hôtel vous proposera le dessert du jour, création de notre Chef

Tous nos plats sont faits maison

Ce menu vous est proposé au Tarif de :

36,00€/pers : entrée + plat + dessert

32,00€/pers : entrée + plat ou plat + dessert



Menu Voyage des Saveurs

Le menu plaisir se réinvente pour vous faire voyager, une invitation à découvrir une cuisine sincère et audacieuse. Chaque création met à l'honneur le produit et le geste du chef pour une expérience où le goût est l'essentiel.

Ce menu vous est proposé tous les jours d'ouverture du restaurant

Gougère feuilletée d'accueil

Entrées

L'Escargot

Les escargots aux amande torréfiées en coque de gougère, béchamel de Chablis persillée et lard grillé

Le Thon

Le thon rouge mariné au Saté, juste saisi, vinaigrette gourmande à l'Irancy, confit de poireaux au vinaigre de riz

Le Foie gras

La belle tranche de foie gras de canard maison mi-cuit, chutney aux fruits de saison en pickles

Plats

Le Bœuf

Le filet de bœuf français cuit à votre gout, jus de veau corsé à la lie de vin, boulangère de céleri rave

Le Veau

Duo de veau, quasi et ris de veau, jus crémé comme un chateaubriand et pommes fondantes

La Gambas

Gambas en tempura, bisque de carapaces crémée, purée de patate douce pousses d'épinard en salade

Fromages

Chariot de fromages sélectionnés par la maison Le Roux (supplément au menu 8.00€)

Desserts

Le Chocolat

Duo chocolat, sablé poudre de cacao, ganache onctueuse au chocolat 66%, feuille de chocolat 73% et crème anglaise au chocolat blanc

Le Caramel

Le tout caramel mousse, glaçage et sauce caramel, insert caramel de praliné et brownies

La Suzette

Cent trente-cinq ans d'histoire, les crêpes flambées par notre maître d'hôtel, au Grand-Marnier « façon Suzette »

Tous nos plats sont faits maison

Ce menu vous est proposé au Tarif de :

46,00€/pers : entrée + plat + dessert

39,00€/pers : entrée + plat ou plat + dessert



La carte

Pour mixer au gré de vos envies, voici notre carte qui reprend les mets des différents menus, plus couteux mais plus copieux que dans les menus, chaque plat vous sera servi avec l'envie de vous faire plaisir !!!

Entrées

Le Fenouil Bulbeux 9.00€

Autour du fenouil, en chaud froid, crème de coco légère parfumée à l'ail curry, graines de courges

L'Œuf de chez nous comme vous le préférez 13.00€

Les œufs « bio » des fermes du Ravillon pochés, selon votre convenance, en meurette traditionnelle ou sauce Chablisienne, garniture à l'ancienne et croutons aillés

Le Soumaintrain 11.00€

Très fondant et gourmand flan au Soumaintrain fermier de chez Pascal et Christelle Le Roux, chapelure de lard fumé et jus de viande aux champignons

L'Escargot 18.00€

Les escargots aux amande torréfiées en coque de gougère, béchamel de Chablis persillée et lard grillé

Le Thon 19.00€

Le thon rouge mariné au Saté, juste saisi, vinaigrette gourmande à l'Irancy, confit de poireaux au vinaigre de riz

Le Foie gras 19.00€

La belle tranche de foie gras de canard maison mi-cuit, chutney aux fruits de saison en pickles

Plats

Les légumes et le Maïs 17.00€

Polenta de maïs crémeuse au bouillon végétal, légumes d'hiver cuisinés, condiments d'huile parfumé aux herbes

Le poisson à la Bourguignonne (coup de cœur du chef) 24.00€

Bourguignon de poisson, truite de la pisciculture de « Crisenon » et seiche, jus de poisson au vin d'Irancy et petits légumes de saison

Le Bœuf Bourguignon bien de chez nous 21.00€

Le traditionnel bœuf braisé confit au pinot noir, carotte fondante, oignons glacé, lard grillé et petits paris

Le Bœuf 31.00€

Le filet de bœuf français cuit à votre gout, jus de veau corsé à la lie de vin, boulangère de céleri rave

Le Veau 28.00€

Duo de veau, quasi et ris de veau, jus crémé comme un chateaubriand et pommes fondantes

La Gambas 28.00€

Gambas en tempura, bisque de carapaces crémée, purée de patate douce pousses d'épinard en salade

Fromages

Chariot de fromages de la maison Le Roux **11.00€**

Fromage blanc de campagne, coulis ou fines herbes **6.00€**

Desserts

Le Miel 9.00€

Tube craquant au miel, chantilly onctueuse, ananas et passion, sorbet passion exotique

Le Riz et le Cassis 9.50€

Sablé bourguignon, riz au lait mousseux à la vanille, gelée et coulis de cassis de notre belle région

La suggestion du Chef 9.00€

Notre maître d'hôtel vous proposera le dessert du jour, création de notre Chef

Le Chocolat 11.00€

Duo chocolat, sablé poudre de cacao, ganache onctueuse au chocolat 66%, feuille de chocolat 73% et crème anglaise au chocolat blanc

Le Caramel 11.00€

Le tout caramel mousse, glaçage et sauce caramel, insert caramel de praliné et brownies

La Suzette 12.00€

Cent trente-cinq ans d'histoire, les crêpes flambées par notre maître d'hôtel,
Au Grand-Marnier « façon Suzette »

Tous nos plats sont faits maison

