

# 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

Rillettes 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 charte de consommer moins de protéines, nous vous proposons ce menu végétal, changeons nos habitudes et redécouvrons 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 maitre 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 crème comme un chateaubriand et pommes fondantes

### La Gambas

Gambas en tempura, bisque de carapaces crémeuse, 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 maitre 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 crème 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 maitre 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 maitre d'hôtel,  
Au Grand-Marnier « façon Suzette »

**Tous nos plats sont faits maison**