

# 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 Poireau**

Flan de poireau et andouille de Guémené

### **Le Chipiron**

Chipiron et poulpe, vinaigrette de tomate aux herbes, et chorizo grillé

## Plats

### **Le Saumon et l'épeautre**

Dos de saumon beurre d'Irancy et risotto d'épeautre

### **Le Pintadeau**

Suprême de pintadeau sauce Champagne, gâteau de pommes de terre à l'ail

## Desserts

### **Le Chocolat**

Moelleux au chocolat et crème anglaise

### **La Pavlova**

Pavlova au confit de kaki et clémentine fraîche

*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 redécouvrirons le goût des produits de saison*

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

*Gougère feuilletée d'accueil*

## Entrée

### **L'Œuf et la Courge**

*Velouté de courge de l'Yonne, œuf bio parfait, crème fleurette légère au poivre de Kâmpôt, huile de noisette*

## Plat

### **Les légumes du Maraîcher**

*Les légumes d'automne, la pomme de terre, le céleri, le chou et la carotte, cuisinés sous différentes recettes pour une harmonie des saveurs du jardin, coulis d'herbes fraîches et chips de légumes*

## Dessert

### **Les Fruits**

*Variété de fruits de saison et duo de sorbets maison, coulis de fruits frais*

**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

### **Meurette VS Chablis**

Le choix va être difficile, les œufs pochés comme on les aime, à vous de choisir, soit classique en meurette ou alors version sauce Chablisienne

### **Le Persillé**

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

## Plats

### **La Truite de Crisenon**

Truite « Bio » de la ferme aquacole de Crisenon, beurre blanc au Chardonnay, légumes d'automne en purée et étuvés au beurre ½ sel

### **Le Bourguignon**

Bœuf Bourguignon au Pinot noir, purée de pommes de terre onctueuse, carotte confite

## Desserts

### **La Poire**

Poire pochée au vin rouge d'Irancy, biscuit macaroné au pain d'épice, glace à la vanille et caramel

### **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

### Les huitres de Bretagne

Les six huîtres n° 3 accompagnées de beurre ½ sel AOP et de pain Nordique de la maison Courtin

### La Langoustine

Les ravioles de merlu et langoustines, parfum d'estragon, crème de langoustines

### Le Foie gras

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

## Plats

### Le Bœuf

Le filet de bœuf rôti au sautoir, beurre mousseux à l'ail frais, cuisson à votre convenance, jus de veau corsé au vin de l'Yonne, pomme Darphin en persillade

### Le Canard

Magret de canard grillé et laqué au miel de châtaignier d'Ormoy, crémeux de céleri et légumes du moment, sauce gastrique aux sucs de canard

### Le Cabillaud

Dos de cabillaud en deux cuissons, rôti puis poché au fumet crémé, condiment de coquillages pleine mer aux œufs de poissons, légumes de saison

## Fromages

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

## Desserts

### Le Chocolat

Comme un opéra, biscuit au chocolat noir 66%, ganache onctueuse au chocolat noir 73% et bavarois à la passion

### La Vanille

À commander en début de repas, le célèbre soufflé chaud à la vanille, tuiles aux amandes

### 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

### **L'Œuf et la Courge 9.00€**

Velouté de courge de l'Yonne, œuf bio parfait, crème fleurette légère au poivre de Kämpôt, huile de noisette

### **Meurette VS Chablis 13.00€**

Le choix va être difficile, les œufs pochés comme on les aime, à vous de choisir, soit classique en meurette ou alors version sauce Chablisienne

### **Le Persillé 11.00€**

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

### **Les huitres de Bretagne 18.00€**

Les neuf huitres n° 3 accompagnées de beurre ½ sel AOP et de pain Nordique de la maison Courtin

### **La Langoustine 19.00€**

Les ravioles de merlu et langoustines, parfum d'estragon, crème de langoustines

### **Le Foie gras 19.00€**

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

## Plats

### **Les légumes du Maraîcher 17.00€**

Les légumes d'automne, la pomme de terre, le céleri, le chou et la carotte, cuisinés sous différentes recettes pour une harmonie des saveurs du jardin, coulis d'herbes fraîches et chips de légumes

### **La Truite de Crisenon 24.00€**

Truite « Bio » de la ferme aquacole de Crisenon, beurre blanc au Chardonnay, légumes d'automne en purée et étuvés au beurre ½ sel

### **Le Bourguignon 21.00€**

Bœuf Bourguignon au Pinot noir, purée de pommes de terre onctueuse, carotte confite

### **Le Bœuf 31.00€**

Le filet de bœuf rôti au sautoir, beurre mousseux à l'ail frais, cuisson à votre convenance, jus de veau corsé au vin de l'Yonne, pomme Darphin en persillade

### **Le Canard 28.00€**

Magret de canard grillé et laqué au miel de châtaignier d'Ormoy, crémeux de céleri et légumes du moment, sauce gastrique aux sucs de canard

### **Le Cabillaud 28.00€**

Dos de cabillaud en deux cuissons, rôti puis poché au fumet crémé, condiment de coquillages pleine mer aux œufs de poissons, légumes de saison



# *Fromages*

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

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

# *Desserts*

## **Les Fruits 9.00€**

Variété de fruits de saison et duo de sorbets maison, coulis de fruits frais

## **La Poire 9.50€**

Poire pochée au vin rouge d'Irancy, biscuit macaroné au pain d'épice, glace à la vanille et caramel

## **La suggestion du Chef 9.00€**

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

## **Le Chocolat 11.00€**

Comme un opéra, biscuit au chocolat noir 66%, ganache onctueuse au chocolat noir 73% et bavarois à la passion

## **La Vanille 11.00€**

À commander en début de repas, le célèbre soufflé chaud à la vanille, tuiles aux amandes

## **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**

