

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 redécouvrons 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 Maraicher

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 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

Les huitres de Bretagne

Les six huitres 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 moussoux 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'Ormoys, 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 bavares 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 Kâmpôt, 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 Maraicher 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 moussieux 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 maitre 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 maitre d'hôtel, au Grand-Marnier « façon Suzette »

Tous nos plats sont faits maison