

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 Jambon

Jambon persillé maison et condiments

Ou

Le Thon

Snack de thon mariné sur salade d'endives

Plats

Le Poisson

Pavé de saumon, beurre citron et étuvée de poireaux

Ou

Le Porc

Côte de porc échine dans son jus et purée de patate douce

Desserts

Le Macaronné

Biscuit macaronné, crème diplomate à la pistache et crémeux framboise

Ou

L'Ile Flottante

Ile Flottante à la praline rose

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 avec les produits des « Fermes du Valravillon » 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 Pois Chiche

L'œuf poché sur lit de houmous, pois chiches des fermes du Valravillon, crémeux de courgettes, graines de courges et huile végétale

Plat

La Lentille

Les lentilles vertes de la ferme cuitent à point, légère crème de coco au cumin, divers légumes de saison cuisinés à l'étouffé

Dessert

Autour des fruits

Fruits frais, en gelée et en sorbet

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 bercé

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 Chaource

Autour du poireau, décliné frit, étuvé et en roulé, fourré au Chaource de « chez Pascal et Christelle Le Roux » croustillant au Parmesan et lard grillé

Le trou Bourguignon (Supplément de 5.50€)

Pause fraîcheur, sorbet cassis, crème de cassis et Ratafia

Plats

La Truite de Crisenon

Filet de truite de l'Yonne de la pisciculture de « Prégilbert » jus d'arrêtes torréfié, douceur de céleri et légume rôti

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 Cassis

Le tout cassis, comme un trou Bourguignon, sorbet au cassis, crème de cassis et Ratafia de Bourgogne version dessert

La Poire

Tarte aux poires caramélisées au vin rouge et son sorbet cassis

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

Le Lapin

Nems de lapin aux pruneaux et cerfeuil, ketchup de betterave, sauce au miel de l'Yonne et moutarde de Dijon

La Moule

La marinière de moules froides aux herbes, bavaroise de son jus Spigol et coques de moules craquantes

Le Foie gras

Foie gras de canard marbré au caramel d'Irancy et Porto, chutney et fruits du moment, toast de pain aux fruits secs

Plats

Le Bœuf

Le filet de bœuf français rôti au sautoir, jus corsé aux champignons, gâteau de pomme de terre aux senteurs de Soumaintrain

Le Veau et la Langoustine

Le palet croustillant de veau sauce ravigotante, tête et poitrine et les langoustines juste rôties sauce crustacé, embeurrée de choux vert au thym

Le Lieu Jaune

Dos de lieu jaune, crème de fumet de poissons au safran, déclinaison de carottes jaunes, crumble au citron

Fromages

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

Desserts

Le Chocolat

Moelleux de chocolat blanc et pomelos, ganache montée au chocolat noir, gelée et pomelos frais

La Pavlova

Meringue, Chantilly coco, kiwi, ananas frais et gelée ananas-Sichuan

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 Pois Chiche 9.00€

L'œuf poché sur lit de houmous, pois chiches des fermes du Valravillon, crémeux de courgettes, graines de courges et huile végétale

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 Chaource 12.00€

Autour du poireau, décliné frit, étuvé et en roulé, fourré au Chaource de « chez Pascal et Christelle Le Roux » croustillant au Parmesan et lard grillé

Le Lapin 18.00€

Nems de lapin aux pruneaux et cerfeuil, ketchup de betterave, sauce au miel de l'Yonne et moutarde de Dijon

La Moule 18.00€

La marinière de moules froides aux herbes, bavaroise de son jus Spigol et coques de moules craquantes

Le Foie gras 19.00€

Foie gras de canard marbré au caramel d'Irancy et Porto, chutney et fruits du moment, toast de pain aux fruits secs

Plats

La Lentille 17.00€

Les lentilles vertes de la ferme cuitent à point, légère crème de coco au cumin, divers légumes de saison cuisinés à l'étouffé

La Truite de Crisenon 24.00€

Filet de truite de l'Yonne de la pisciculture de « Prégilbert » jus d'arrêtes torréfié, douceur de céleri et légume rôti

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 rôti au sautoir, jus corsé aux champignons, gâteau de pomme de terre aux senteurs de Soumaintrain

Le Veau et la Langoustine 31.00€

Le palet croustillant de veau sauce ravigotante, tête et poitrine et les langoustines juste rôties sauce crustacé, embeurrée de choux vert au thym

Le Lieu Jaune 28.00€

Dos de lieu jaune, crème de fumet de poissons au safran, déclinaison de carottes jaunes, crumble au citron

Fromages

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

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

Desserts

Le Cassis 9.00€

Le tout cassis, comme un trou Bourguignon, sorbet au cassis, crème de cassis et Ratafia de Bourgogne version dessert

La Poire 9.50€

Tarte aux poires caramélisées au vin rouge et son sorbet cassis

La suggestion du Chef 9.00€

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

Le Chocolat 11.00€

Moelleux de chocolat blanc et pomelos, ganache montée au chocolat noir, gelée et pomelos frais

La Pavlova 11.00€

Meringue, Chantilly coco, kiwi, ananas frais et gelée ananas-Sichuan

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