

Menu découverte

Entrées

Jambon / Persil / Pickles

Pâté de jambonneau de cochon en gelée persillé, mayonnaise maison montée à l'huile de persil, salade de roquette et pickles de légumes

Poireau / Oeuf / Moutarde

Poireaux des jardins de l'Yonne cuits à l'étouffé, vinaigrette gourmande à la moutarde de chez Fallot, mimosa d'oeuf et brin d'estragon, poivrons doux marinés et vinaigre de balsamique

Plats

Saumon / Oseille / Noilly

Un grand classique de la gastronomie française, la célèbre maison Troisgros à Roanne, le saumon snacké minute à l'huile d'olive, oseille frais, réduction de Noilly-Prat, Sancerre et fumet de poisson crémé, casserole de légumes du marché

Cochon / Olive / Tomate

Echine de cochon label rouge confite huit heures à basse température, tomates confites et jus de braisage aux olives, douceur de céleri de l'Yonne

Desserts

Vanille / Feuilleté / Erable

Le millefeuille croustillant à la vanille Bourbon, feuilletage caramélisé au sucre, mousse diplomate à la vanille, noisette comme des chouchous, caramel de sirop d'érable

Mirabelle / Amande / Prune

Tarte fine aux mirabelles, feuilletage maison, amandine parfumée à la prunelle, sorbet maison

A commander en début de repas car 25 minutes de cuisson

Flambage à la vieille prune (supplément de 4.00€)

Les midis du mercredi au vendredi :

25,00€/pers : entrée + plat + dessert

20,00€/pers : entrée + plat ou plat + dessert

Les soirs et week-end :

33,00€/pers : entrée + plat + dessert

28,00€/pers : entrée + plat ou plat + dessert

Menu Terre de Bourgogne

Entrée

Oeufs Meurette

Les traditionnels oeufs en meurette, deux oeufs fermiers des fermes du ravillon pochés, sauce meurette au vin rouge, oignons glacés, lard rôti et champignons, croûton aillé

Plat

Bourguignon

Le boeuf Bourguignon, classique et savoureux, la joue de boeuf confite longuement pendant 8h00 à basse température, garniture à l'ancienne, casserole de légumes de saison

Dessert

Cassis de Bourgogne

La coupe Bourguignonne, sorbet cassis maison accompagné de Ratafia de Bourgogne et de crème de cassis pour un dessert tout en fraîcheur

Ce menu vous est proposé au Tarif de :

32,00€/pers : entrée + plat + dessert

28,00€/pers : entrée + plat ou plat + dessert

Menu Végétal

Entrée

Poireau / Oeuf / Moutarde

Poireaux des jardins de l'Yonne cuits à l'étouffé, vinaigrette gourmande à la moutarde de chez Fallot, mimosa d'oeuf et brin d'estragon, poivrons doux mariné et vinaigre de balsamique

Plat

Selon inspiration du chef et des légumes du marché, déclinaison de légumes de notre carte

Dessert

Mirabelle / Amande / Prune

Tarte fine aux mirabelles, feuilletage maison, amandine parfumé à la prune, sorbet maison

Ce menu vous est proposé au Tarif de :

29,00€/pers : entrée + plat + dessert

25,00€/pers : entrée + plat ou plat + dessert

Menu Plaisir

Entrées

Saumon / Mangue / Aneth

Saumon en gravlax aux baies roses, sel de Guérande et aneth, condiment de mangues fraîches, tomates cerises du jardin, huile d'olive AOP de Château Virant

Foie Gras / Framboise / Banyuls

Foie gras de canard français mi-cuit assaisonné au Banyuls, fleur de sel et poivre de Malaisie, chutney à la framboise pépin, framboises fraîche et granité à l'eau de vie de framboises

Plats

Boeuf / Champignon / Échalote

Faux filet de boeuf rôti au sautoir, champignons de Paris en duxelle crémée, pomme de terre de l'Yonne confites, sauce chateaubriand, échalotes croustillantes

Lieu jaune / Crémant / Courgette

Lieu jaune cuit à la nacre au four dans un beurre d'algue et crémant de Bourgogne, jus de cuisson réduit et crème minute, huile d'herbes, tagliatelle de courgettes sautées à l'ail et olives à la grecque

Fromages

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

Desserts

Citron / Vanille / Guimauve

Variation autour du citron, crémeux de citron, gelée de citron, mousse légère à la vanille et zeste, guimauve moelleuse maison, tuile croquante aux amandes caramélisées

Chocolat / Praliné / Framboise

Biscuit meringué aux amandes et cacao, ganache montée au chocolat noir, praliné à la noisette du Piémont, framboises fraîches et coulis de framboises

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

Entrées

Jambon / Persil / Pickles 13.00€

Pâté de jambonneau de cochon en gelée persillé, mayonnaise maison montée à l'huile de persil, salade de roquette et pickles de légumes

Poireau / Oeuf / Moutarde 12.00€

Poireaux des jardins de l'Yonne cuits à l'étouffé, vinaigrette gourmande à la moutarde de chez Fallot, mimosa d'oeuf et brin d'estragon, poivrons doux mariné et vinaigre de balsamique

Oeufs Meurette 14.00€

Les traditionnels oeufs en meurette, deux oeufs fermiers des fermes du ravillon pochés, sauce meurette au vin rouge, oignons glacés, lard rôti et champignons, croûton aillé

Saumon / Mangue / Aneth 18.00€

Saumon en gravlax aux baies rose, sel de Guérande et aneth, condiment de mangues fraîches, tomates cerises du jardin, huile d'olive AOP de Château Virant

Foie Gras / Framboise / Banyuls 19.00€

Foie gras de canard français mi-cuit assaisonné au banyuls, fleur de sel et poivre de Malaisie, chutney à la framboise pépin, framboises fraîches et granité à l'eau de vie de framboises

Foie Gras / Porto / Prune 22.00€

Deux belle escalopes de foie gras de canard poêlées, flambées aux vieux Porto, jus de déglacage réduit, prunes rôties et pains aux fruits secs, fleur de sel fumé au paprika

Plats

Saumon / Oseille / Noilly 19.00 €

Un grand classique de la gastronomie française, la célèbre maison Troisgros à Roanne, le saumon snacké minute à l'huile d'olive, oseille frais, réduction de Noilly-Prat, sancerre et fumet de poisson crémé, casserole de légumes du marché

Cochon / Olive / tomate 20.00€

Echine de cochon label rouge confite huit heures à basse température, tomates confites et jus de braisage aux olives, douceur de céleri de l'Yonne

Bourguignon 24.00 €

Le boeuf Bourguignon, classique et savoureux, la joue de boeuf confite longuement pendant 8h00 à basse température, garniture à l'ancienne, casserole de légumes de saison

Boeuf / Champignon / Échalote 31.00 €

Faux filet de boeuf rôti au sautoir, champignons de Paris en duxelle crémée, pomme de terre de l'Yonne confite, sauce chateaubriand, échalotes croustillantes

Lieu jaune / Crémant / Courgette 30.00€

Lieu jaune cuit à la nacre au four dans un beurre d'algue et crémant de Bourgogne, jus de cuisson réduit et crémé minute, huile d'herbes, tagliatelle de courgettes sautées à l'ail et olives à la grecque

Boeuf / Foie Gras 37.00€

Faux filet de boeuf façon rossini, escalope de foie gras de canard poêlé, sauce chateaubriand et pomme de terre confite

Fromages

Chariot de fromages de la maison Le Roux **12.00€**

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

Desserts

Vanille / Feuilleté / Erable 9.00 €

Le millefeuille croustillant à la vanille Bourbon, feuilletage caramélisé au sucre, mousse diplomate à la vanille, noisette comme des chouchous, caramel de sirop d'érable

Mirabelle / Amande / Prune 9.00€

Tarte fine aux mirabelles, feuilletage maison, amandine parfumé à la prune, sorbet maison

Flambage à la vieille prune (supplément de 4.00€)

Cassis de Bourgogne 9.00€

La coupe Bourguignonne, sorbet cassis maison accompagné de Ratafia de Bourgogne et de crème de cassis pour un dessert tout en fraîcheur

Citron / Vanille / Guimauve 11.00€

Variation autour du citron, crémeux de citron, gelée de citron, mousse légère à la vanille et zeste, guimauve moelleuse maison, tuile croquante aux amandes caramélisées

Chocolat / Praliné / Framboise 11.00€

Biscuit meringué aux amandes et cacao, ganache montée au chocolat noir, praliné à la noisette du Piémont, framboises fraîches et coulis de framboises

La Suzette 12.00€

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

La Farandole 16.00€

Farandole de dessert de notre chef pâtissier Lucas, selon son inspiration, déclinaison de plusieurs desserts

Menu des petits Lou

Plat

Saumon sauce à la crème ou Pièce de boeuf rôtie

Fromage ou dessert

Fromage blanc ou fondant au chocolat et crème anglaise

Jusqu'à 12 ans 13.00€



Sur commande 48h00 à l'avance

Menu Homard

Mise en bouche autour du homard

Entrée

Ravioles de homard sauce homardine, les pince en salpicon au légumes croquant et pomme verte, senteur d'estragon

Plat

La queue de homard rôti au beurre moussieux et herbes fraîches, sauce newburg, cassolette de légumes du marché au corail de homard

Dessert

A la carte

Farandole de dessert maison selon l'inspiration de notre pâtissier Lucas

Ou **La Suzette**

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

Ce menu vous est proposé au Tarif de :

95,00€/pers : entrée + plat + dessert

Menu Ris de veau

Mise en bouche

Entrée

Vol au vent de ris de veau à la bourgeoise, foie gras, champignons, sauce velouté et morilles

Plat

La noix de ris de veau doré au beurre moussieux, jus de veau réduit et légumes glacés

Dessert

A la carte

Farandole de dessert maison selon l'inspiration de notre pâtissier Lucas

Ou **La Suzette**

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

Ce menu vous est proposé au Tarif de :

60,00€/pers : entrée + plat + dessert

