

A la carte

Pour commencer

Ris de veau et poitrine

En croûte feuilletée, bouillon de viande, truffe noire
Légumes « Pot au feu »

25,00€

Pleurotes du panicaut

En beignets, panais et salsifis du Potager du maraîcher
Aigre doux de betteraves Bio, Cazettes du Morvan

18,00€

Bar

Roulade, mousse de crevettes, spaghetti végétales
Coulis d'arêtes et oranges, rouille Provençale

19,00€

Y Panais et salsifis du Potager du maraîcher

Tronçons, huile de cameline du Jura
Aigre doux de betteraves Bio, Cazettes du Morvan

13,00€

Pour la suite

Cabillaud « Skrei »

Vapeur douce, beurre blanc, chair de tourteau et Nori
Purée d'Azuki, broccolini et oignons cébette

25,00€

Poulette de Bresse A.O.P de Nicolas Roguet

Crème, Vin Jaune, pleurotes du panicaut, herbes fraîches
Riz noir au comté et sa tuile

30,00€

Faux filet de bœuf « Français »

Tournedos, Whisky, lard fumé et canneberges confites
Blinis aux Gaudes du Jura, billes d'Agata

27,00€

Y Azuki

En purée, oignons cébette
Pleurotes du panicaut, spaghetti végétales

18,00€

Les fromages

Plateau de fromages affinés

De notre région

13,00€

(6 portions)

Fromage blanc de Bresse

Crème épaisse ou coulis de fruits

8,50€

Pour finir (à commander en début de repas)

Soufflé chaud du mois

Ricorée et poire confite
Pipette de Williamine

12,00€

Pistache

Biscuit moelleux, crémeux et bavaroise
Insert bergamote, glaçage « type esquimau »

12,00€

Glaces et sorbets

A découvrir
Selon la saison

12,00€

Y Poire confite

Sorbet bergamote
Médiant pistache, chocolat noir coulant

10,00€

Prix net TTC par personne, service compris
Eau potable gratuite à disposition

Sur demande
Lutte anti-gaspi = Un reste, une boîte réutilisable, à emporter