

• Menu « Mes Racines » :

Valable tous les mardi, mercredi, jeudi, vendredi et samedi midi de la semaine

Entrées :

- Jambon* persillé maison et crème à la moutarde à l'ancienne
- Escargots de La Ferme de la Noue au beurre de Bresse persillé x6
- Escargots de La Ferme de la Noue au beurre de Bresse persillé x12 (supplément de 5.00€)

Plats :

- Dos de sandre* rôti sur peau, petit épeautre et shiitaké, beurre blanc
- Faux filet charolais*, panais rôti, mousseline de courge blue Ballet et jus au thé fumé
- Entrecôte* Charolaise (350g) et ses pommes grenailles (supplément de 10.00€)

Fromages :

- Assiette de 3 fromages
- Fromage blanc fermier et crème fermière

Desserts :

- Soufflé glacé au Marc de Bourgogne, compotée de myrtille et madeleine
- Dôme à la figue et mousse au miel de tilleul, sablé à l'olive

Menu entrée + plat + fromage ou dessert 39.00€

Menu entrée + plat + fromage + dessert 45.00€

** viandes françaises et poisson pêché en France*

• Menu « Retour du Marché » :

Valable le midi du mercredi, jeudi, vendredi et samedi

**Œuf parfait dans sa crème de courge et l'huile de café,
Châtaignes concassées**

-

**Paleron de bœuf braisé 72h, écrasé de pomme de terre au beurre et
cèpe du Morvan**

-

Comme un mille-feuilles de pomme et caramel

Menu plat + 1 verre de vin ou pression + café 19.00€

Menu entrée + plat ou plat + dessert 22.00€

Menu entrée + plat + dessert 27.00€

• Menu « Inspiration » : **55.00€**

Valable uniquement sur réservation au préalable (24h à l'avance) les soirs de la semaine et imposé le samedi soir et dimanche midi

Un menu* dégustation imaginé par le Chef Jérôme Raymond, pour vous décliner une palette de saveurs et textures sur 6 services avec toujours des produits de saison.

A commander pour l'ensemble de la table.

Accord mets & vins par notre sommelier :

- **3 verres 23.00€**

- **4 verres 30.00€**

- **5 verres 36.00€**

• Menu « petits marmitons » : **12.00€**

Steak haché maison * et pomme grenailles, dessert du jour ou glace et sorbet