

• Menu « Mes Racines » :

Valable tous les jours d'ouvertures

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
- Filet de poulet fermier*, panais rôti, mousseline de courge blue Ballet et jus crémeux
- 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 à la verveine, compotée de myrtille et madeleine
- La « Tour des Barons », chocolat au lait parfumé à la sauge, noisettes et glace à la noisette

Menu entrée + plat + fromage ou dessert 39.00€

Menu entrée + plat + fromage + dessert 45.00€

* viandes françaises et poisson pêché en France

« Automne/Hiver »

• Menu « Retour du Marché » :

Valable le midi du mercredi au samedi et le soir uniquement le mardi

Œuf parfait dans sa crème de courge à l'huile de cacahuète et lamelle de jambon du Morvan grillée

Filets de perche du Léman rôtis au beurre et risotto crémeux aux champignons

Pomme au four briochée et gelée de groseille

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 les soirs du mercredi au samedi (commande avant 20h30) 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

Taxes et service compris - Merci d'indiquer vos allergies en début de repas, présence d'allergènes potentielle dans les plats