

LA CARTE

Les Entrées

Gnocchis de pommes de terre, Champignons des bois et velouté	35 €
Saint-Jacques en carpaccio, Royale de crustacés et Betteraves multicolores	40 €
Œuf en croustillant de Kadaïf, Potiron & Lard fumé, Cazette du Morvan	35 €
Foie Gras de Canard mi-cuit, variation Figues & quatre épices	40 €

Poissons & Crustacés

Poisson du jour selon arrivage, Risotto Acquerello, lait de coco safrané	47 €
Saint-Jacques, Voile de lard gras, Pommes darphin, crème parmesan et Courges	48 €
Homard Bleu servi entier et décortiqué, légumes de saison	78 €

Les viandes et Abats

Cochon plein air du Domaine, Gnocchis de pommes de terre aux fines herbes & Butternut	48 €
Ris de Veau braisé, Poireaux, Champignons des bois et vin jaune	52 €
Bœuf du Domaine croisé Charolais et Wagyu , Foie gras, Purée à l'ancienne & Cèpes	62 €

Les fromages

Notre chariot de Fromages affinés de la Région et d'ailleurs	18 €
--------------------------------------------------------------	------

Note sucrée

Chocolat Taïnorï, origine République Dominicaine, poire et menthe	17 €
Raisin, Pomme verte, Cake aux noix, Crémeux Anis de Flavigny	17 €
Soufflé à la Prunelle de Bourgogne, Mangue, Ananas	20 €

● *Toutes nos viandes sont d'origine France* ●

**Sous réserve de disponibilité*

NOS MENUS

Comme chez Jeanne

35 €

(Proposé du lundi au vendredi au déjeuner – hors jours fériés)
Selon l'inspiration du chef, entrée, plat & dessert

Campagne Chic

62 €

Œuf en croustillant de Kadaïf, Potiron & Lard fumé



Duo pièce de Veau et effiloché de Bœuf
Garniture de saison, jus de Veau



Notre sélection de Fromages affinés de la région



Le Chocolat ou Le Pomme-Raisin

Campagne Royale (4 Plats)

84 €

Campagne Rymaska (5 Plats)

98 €

Foie Gras de Canard mi-cuit, variation Figues & quatre épices



Saint-Jacques, Voile de lard gras, Pommes darphin, crème parmesan et Courges

Et/Ou

Ris de Veau braisé, Champignons des bois, sauce vin jaune



Notre sélection de Fromages affinés de la région



Le Chocolat ou Le Pomme-Raisin

Menu Dégustation (7 services)

128 €

Evasion gustative sur nos terres, étangs et sous-bois jusqu'à la mer...

« Servi pour l'ensemble de la table »

- *Tout changement de plat dans les menus entraînera une facturation à la carte* •
Les informations relatives aux allergènes sont disponibles sur demande