


LA CARTE

Les Entrées

Variation de légumes farcis de saison, Foccacia et Olives Taggiasche		34 €
Fraîcheur de Saumon mi-cuit, herbes du jardin, Citron Loumi		35 €
Foie gras de canard mi-cuit, Déclinaison de fruits rouges & Sauge		40 €

Poissons & Crustacés

Poisson du jour selon arrivage, Risotto aquarello, Sauce vierge		47 €
Gambas sauvages, Fine ratatouille, Bisque, Coco citron vert		48 €
Homard Bleu servi entier et décortiqué, légumes de saison		88 €

Les Viandes et Abats

Suprême de volaille fermière, Rigatonis farcis, Ricotta & épinards parmesan		48 €
Ris de Veau braisé, Écrasé de pomme de terre aux fines herbes, Sauce morilles, Vin jaune		52 €
Bœuf Wagyu de notre ferme façon « Kobé », Délicatesse, Poêlée de haricots verts		98 €

Les Fromages

Notre chariot de Fromages affinés de la Région et d'ailleurs		18 €
Le Chèvre cuisiné, Cazette du Morvan, Miel & fines herbes		12 €

Note sucrée

Abricot, Chocolat blanc « Amatica » & Romarin		17 €
Fraise, Blanc-manger, Huile d'olive & Sorbet petits pois		17 €
Soufflé cassis, Rhum et Sorbet menthe		20 €

● Toutes nos viandes sont d'origine France ou nées et élevées sur le Domaine ●

Sous réserve de disponibilité

NOS MENUS

Comme chez Jeanne

38 €

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

Campagne Chic

62 €

Fraîcheur de Saumon mi-cuit, herbes du jardin, Citron Loumi



Suprême de volaille fermière, Rigatonis farcis et légumes printaniers



Le Chèvre cuisiné, Cazette du Morvan, Miel & fines herbes



La Fraise ou L'Abricot

Campagne Royale (4 Plats)

84 €

Campagne Rymaska (5 Plats)

98 €

Foie gras de canard mi-cuit, Déclinaison de fruits rouges & Sauge



Gambas sauvages, Fine ratatouille, Soupe de têtes, Coco citron vert

Et/Ou

Ris de Veau croustillant, Écrasé de pomme de terre aux fines herbes,
Sauce morille & Vin jaune



Notre chariot de Fromages affinés de la Région et d'ailleurs



La Fraise ou L'Abricot

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