


# LA CARTE

## *Les Entrées*

Variation de légumes farcis de saison, Foccacia et Olives Taggiasche 	34 €
Fraîcheur d'Ombre Chevalier, Cresson & Oseille, Taboulé de quinoa	35 €
Foie gras de canard mi-cuit, Déclinaison de pommes, Livèche	40 €

## *Poissons & Crustacés*

Poisson du jour selon arrivage, Risotto aquarello, Sauce vierge	47 €
Lotte façon Grenobloise, Crème de céleri	48 €
Homard Bleu servi entier et décortiqué, légumes de saison	88 €

## *Les Viandes et Abats*

Volaille fermière, Foie gras, Polenta croustillante & maïs, Jus de Bœuf	48 €
Ris de Veau braisé, Écrasé de pomme de terre, Sauce vin jaune & Champignons des bois	52 €
Bœuf Wagyu de notre Domaine, Variation de carottes, Pommes de terre fondantes	98 €

## *Les Fromages*

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

## *Note sucrée*

Figue confite au thé Earl Grey, Sorbet Bergamote	17 €
Tarte poire-chocolat « Tukulum », Sorbet poire Grué de chocolat	17 €
Soufflé au Grand Marnier, Cazette du Morvan	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 d'Ombre Chevalier, Cresson & Oseille, Taboulé de quinoa



Volaille fermière, Foie gras, Polenta croustillante & maïs, Jus de Bœuf



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



La Figue ou Le Chocolat

### *Campagne Royale (4 Plats)*

84 €

### *Campagne Rymaska (5 Plats)*

98 €

Foie gras de canard mi-cuit, Déclinaison de pommes, Livèche



Lotte façon Grenobloise, Crème de céleri

*Et/Ou*

Ris de Veau braisé, Écrasé de pomme de terre,  
Sauce vin jaune & Champignons des bois



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



La Figue ou Le Chocolat

### *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*

# A LA CARTE

## *To start with...*

Stuffed seasonal vegetables, Foccacia & Taggiasche Olives 	€34
Arctic Char, Watercress & Sorrel, quinoa tabouleh	€35
Mi-cuit Duck Foie Gras, Apples and Lovage	€40

## *From the sea*

Fish of the day, Aquarello Risotto, Sauce vierge	€47
Monkfish "façon Grenobloise", celery cream	€48
Blue Lobster served whole and shelled, seasonal vegetables	€88

## *Meat and Offal*

Farm Poultry Supreme, Foie Gras, Crispy polenta & Corn, beef jus	€48
Braised Sweetbreads, mashed potatoes, Woodland mushrooms & Vin Jaune sauce	€52
Wagyu Beef from our Farm, Carrots, fondant potatoes	€98

## *Our cheese*

Goat cheese, Cazette from the Morvan Natural Park, honey and herbs	€12
Our Selection of local Mature Cheese	€18

## *Sweet tooth*

Fig, preserved in Early Grey tea, Bergamot sorbet	€17
Chocolate "Tukalum" and Pear tart, pear Sorbet & Cacao Nib	€17
Grand Marnier soufflé, Cazette from the Morvan Natural Park	€20

● All our meat is of French origin ●  
Subject to availability

## OUR MENUS

### *Comme chez Jeanne*

€38

*(From Monday to Friday for Lunch only – except on bank holidays)*

Starter, Main Course & Dessert, depending on the Chef's inspiration

### *Campagne Chic*

€62

Arctic Char, Watercress & Sorrel, quinoa tabouleh



Farm Poultry Supreme, Foie Gras, Crispy polenta & Corn, beef jus



Goat cheese, Cazette from the Morvan Natural Park, honey and herbs



Fig or Chocolate

### *Campagne Royale (4 Courses)*

€84

### *Campagne Rymška (5 courses)*

€98

Mi-cuit Duck Foie Gras, Apples and Lovage



Monkfish "façon Grenobloise", celery cream

*And / Or*

Braised Sweetbreads, mashed potatoes, Woodland mushrooms & Vin Jaune sauce



Our selection of local mature Cheese



Fig or Chocolate

### *Menu Dégustation (7 services)*

€128

*"Served for the whole table"*

*A taste of our land, ponds and undergrowth all the way to the sea...*

- Any change in a menu will result in an à la carte billing ●
- Allergen information is available on request