


# LA CARTE

## *Les Entrées*

Rigatonis farcis, Butternut shiitake, Cazette du Morvan		36 €
Fraîcheur d'Ombre Chevalier, Cresson & Oseille, Taboulé de quinoa		35 €
Foie gras de canard mi-cuit, Mangue, Bergamotte kumquat		40 €

## *Poissons & Crustacés*

Poisson du jour selon arrivage, Risotto aquarello, Bisque de crustacés		47 €
Saint-Jacques snackées, Céleri et Panais, Beurre blanc agrumes		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 & Shiitake		52 €
Bœuf de notre ferme, judicieux croisement entre l'Aubrac et le Wagyu, sauce Albufera, Pommes paillasson, Carottes fanes		56 €

## *Les Fromages*

Variation Comté, Tête de Moine, Miel & Cazette du Morvan		12 €
Notre chariot de Fromages affinés de la Région et d'ailleurs		18 €

## *Note sucrée*

Variation autour du Citron jaune, Tuiles croustillantes, Sorbet Citron vert et Matcha		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*

39.50 €

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

### *Campagne Chic*

65 €

Fraîcheur d'Ombre Chevalier, Cresson & Oseille, Taboulé de quinoa



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



Variation Comté, Tête de Moine, Miel & Cazette du Morvan



Le Citron ou Le Chocolat

### *Campagne Royale (4 Plats)*

85 €

### *Campagne Rymaska (5 Plats)*

99 €

Foie gras de canard mi-cuit, Mangue, Bergamotte kumquat



Saint-Jacques snackées, Céleri et Panais, Beurre blanc agrumes

*Et/Ou*

Ris de Veau braisé, Écrasé de pomme de terre,  
Sauce vin jaune



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



Le Citron ou Le Chocolat

### *Menu Dégustation (7 services)*

132 €

*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*