### LA CARTE

#### LesEntrées

Feuilleté d'escargots de Bourgogne en persillade, Crème d'ail	34€
Œuf croustillant, variation de Champignons des bois, Jambon Hungaro	32€
Foie gras de canard mi-cuit au naturel, Chutney de saison	40€
Poissons, Crustacés	
Saint-Jacques, Patate douce & Châtaignes, Lardo di Colonnata, Beurre blanc	46€
Poisson du jour selon arrivage, Risotto aquarello, Variation carottes et Sauce safran	47€
Homard Bleu servi entier et décortiqué, légumes de saison	88€
Les Viandes et Abats	
Tourte Cochon Volaille, Légumes de saison & Crémeux de céleri	46€
Pintade fermière et ses Rigatonis farcis, Butternut & Champignons	48€
Ris de Veau braisé, Écrasé de pomme de terre, Sauce Vin Jaune & Champignons des bois	54€
Les Fromages	
Mousse de Comté, Crumble Cazette du Morvan, Vinaigre de Miel	14€
Notre chariot de Fromages affinés de la Région et d'ailleurs	20€
11.4	
Note sucrée	
Figue & Hibiscus, Blanc manger, sauce façon Bissap	18€
Chocolat « Araguani », Piment fumé, Variation d'agrumes	18€
Soufflé Rhum muscovado, Crème brûlée exotique	22€

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

# 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 €

Œuf croustillant, variation de Champignons des bois, Jambon Hungaro



Tourte Cochon Volaille, Légumes de saison & Crémeux de céleri



Mousse de Comté, Crumble Cazette du Morvan, Vinaigre de Miel



Figue & Hibiscus ou Chocolat

# Campagne Royale (4 Plats) Campagne Rymska (5 Plats)

85 €

99 €

Foie gras de canard mi-cuit, Coing, Safran, Cidre



Saint-Jacques, Lardo di Colonnata, Beurre blanc

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



Figue & Hibiscus ou 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