


LA CARTE

Les Entrées

Velouté de Butternut, cazette du Morvan 	26 €
Œuf croustillant façon Meurette	32 €
Feuilleté d'escargots de Bourgogne en persillade, Crème d'ail	34 €
Foie gras de canard mi-cuit au naturel, Chutney de saison	40 €

Poissons, Crustacés...

Saint-Jacques, Butternut, Betterave & Beurre Blanc	46 €
Poisson du jour selon arrivage, Pomme de Terre Vitelotte, sauce au Safran	47 €
Homard Bleu servi entier et décortiqué, légumes de saison	88 €

Les Viandes et Abats

Tourte Cochon Volaille, Légumes de saison & Crème de Butternut	46 €
Pintade fermière et ses Rigatonis farcis, Champignons & Potimarron	48 €
Ris de Veau en fricassé, Feuilleté, Morilles & Vin Jaune	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 €

Note sucrée

Poire, Litchi, Sablé Breton & Thé jasmin	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 ●
- 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 €

Œuf croustillant façon Meurette



Tourte Cochon Volaille, Légumes de saison & Crème de Butternut



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



Poire, Litchi, Sablé Breton, Thé Jasmin

Ou

Chocolat « Araguani », Piment fumé, Variation d'agrumes

85 €

Campagne Royale (4 Plats)

99 €

Campagne Rymška (5 Plats)

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



Saint-Jacques, Butternut, Betterave & Beurre Blanc

Et/Ou

Ris de Veau & Pintade en fricassé

Morilles & Vin Jaune



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



Poire, Litchi, Sablé Breton & Thé Jasmin

Ou

Chocolat « Araguani », Piment fumé, Variation d'agrumes

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 ●