

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 Rymska (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

132 €

Menu Dégustation (7 services)

*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 •