

LA CARTE

Les Entrées

Velouté du moment, cazette du Morvan 	26 €
Œuf croustillant, Rémoulade, Haddock & Légumes pickles	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, Poireaux, Beurre Blanc & Citron noir séché	46 €
Poisson du jour selon arrivage, Risotto safrané & Huile d'herbes	47 €
Homard Bleu servi entier et décortiqué, légumes de saison	88 €

Les Viandes et Abats

Pintade fermière, Conchiglioni farci, Champignon & Potimarron	46 €
Ris de Veau rôti, Pressé de Pomme de terre, Sauce aux Morilles & Vin Jaune	48 €
Bœuf Angus-Wagyu, Pommes allumette, Cassolette de légumes	58 €

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 « Madagascar », Miel de châtaigner, Emulsion Citronnelle & Gingembre	18 €
Tarte Soufflée, Cazette du Morvan, sorbet Citron Vert	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, Rémoulade, Haddock & Légumes pickles



Pintade fermière, Sauce Albufera & Conchiglioni farci



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



Poire, Litchi, Sablé Breton & Thé jasmin

Ou

Chocolat « Madagascar », Miel de Châtaigner, Emulsion Citronnelle & Gingembre

Campagne Royale (4 Plats)

85 €

Campagne Rymška (5 Plats)

99 €

Traditionnel Pâté en Croûte Foie gras, Cochon, Pintade



Saint-Jacques, Poireaux, Beurre Blanc, Citron noir séché

Et/Ou

Pièce de Veau, Pressé de Pomme de terre, Sauce Morilles & Vin Jaune



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



Poire, Litchi, Sablé Breton & Thé jasmin

Ou

Chocolat « Madagascar », Miel de Châtaigner, Emulsion Citronnelle & Gingembre

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