


# LA CARTE

## Les Entrées

Fraîcheur d'Asperge verte, Légumes pickles & Olives Taggiasche		26 €
Œuf croustillant, Crème de Petits pois, Saucisse de Morteau		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...

Merlu en croûte de noisette, Crème de petits pois, Sauce vierge	46 €
Poisson du jour selon arrivage, Risotto safrané, Beurre blanc	47 €
Homard Bleu servi entier et décortiqué, légumes de saison	88 €

## Les Viandes et Abats

Pintade fermière, Gnocchi parmesan, Garniture printanière, jus corsé	46 €
Ris de Veau rôti, Asperges vertes, Sauce aux Morilles & Vin Jaune	48 €
<b>Boeuf croisé Wagyu</b> du Domaine, Pommes délicatesse, Cassolette de légumes	58 €

## Les Fromages

Mousse de Morbier, Oignons cébette, Réduction de vinaigre de fraise	14 €
Notre chariot de Fromages affinés de la Région et d'ailleurs	20 €

## Note sucrée

Variation Fraise Bergamotte, Crémeux de yaourt, Sorbet plein fruit	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, Crème de Petits pois, Saucisse de Morteau



Pintade fermière, Gnocchi parmesan, Garniture printanière, jus corsé



Mousse de Morbier, Oignons cébette, Réduction de vinaigre de fraise



Variation Fraise Bergamotte, Crémeux de yaourt, Sorbet plein fruit

*Ou*

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

## Campagne Royale (4 Plats)

85 €

## Campagne Rymška (5 Plats)

99 €

Fraîcheur d'Asperge verte grillée, Foie gras, Jambon Hungaro, Pickles



Merlu en croûte de noisette, Crème de petits pois, Sauce vierge

*Et/Ou*

Pièce de Veau, Pommes délicatesse, Sauce Morilles & Vin Jaune



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



Variation Fraise Bergamotte, Crémeux de yaourt, Sorbet plein fruit

*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