LA CARTE

Les Entrées

Salade de légumes d'automne, Petit épeautre, Vinaigrette Mangue	28 €
Œuf croustillant, Variation de champignons, Lard & Cazette du Morvan	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…

Poisson du jour selon arrivage, Purée de patate douce, Sauce vierge automnale	47 €
Saint-Jacques snackées, Céleris panais, Sauce Grenobloise	48 €
Homard Bleu servi entier et décortiqué, Légumes de saison	92 €

Les Viandes et Abats

Pintade fermière, Polenta croustillante & Légumes du moment	46 €
Ris de Veau rôti, Conchiglionis farcis, Sauce aux champignons & Vin Jaune	58 €
Bœuf Wagyu, Écrasé de pommes de terre Bleue d'Artois, Cassolette de légumes d'automne	115 €

Les Fromages

Notre chariot de Fromages affinés de la Région et d'ailleurs	20 €

Note sucrée

Mûres, myrtille, Meringues craquantes et Verveine	18 €
Chocolat, Maïs grillé façon pop-corn, Sorbet cacao	18 €
Tarte Soufflée Pistache, Sorbet Orange & Citron confit	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, Variation de champignons,
Lard & Cazette du Morvan

Duo de bœuf pressé et snacké, Polenta & Légumes d'automne

Comté 18 mois d'affinage, confiture du moment

Mûres, myrtille, meringues craquantes et verveine
Ou
Chocolat, Maïs grillé façon pop-corn, Sorbet cacaoté

Campagne Royale (4 Plats) — 85 €
Campagne Rymska (5 Plats) — 99 €

Foie gras de canard mi-cuit, Figues & Tuile de pain d'épice

Saint-Jacques snackées, Céleris panais, sauce Grenobloise
Et/Ou
Veau Rôti, Écrasé de pomme de terre Bleue d'Artois,
Sauce aux champignons & Vin Jaune

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

Mûres, myrtille, meringues craquantes et verveine
Ou
Chocolat, Maïs grillé façon pop-corn, Sorbet cacaoté

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*