

L'Instant Présent

Entrée, plat, dessert 27.00 Euros

Entrée, plat, fromage et dessert 32.00 Euros

Râble de lapin farci en transparence d'estragon, mousseline de pois cassés à l'huile de cacahuète grillée, sorbet bière blanche

Ou

Saumon fumé et gravlax maison, tomate et petits pois

Dorade royale rôtie sur peau, ratatouille minute, barre parmentière à l'Ajowan

Ou

Dodine de pintade farcie aux escargots, pochée dans un bouillon à la sauge, Pack Choiï

Fromages frais et affinés d'ici et d'ailleurs

Ou

Fromage blanc à la crème fraîche

Cube chocolat Santarém et blanc Névée au cœur menthe glaciale et cerise

Ou

L'Abricot de Bergeron compoté au romarin, mousse au fromage blanc, pain de Gène à la pistache

**lapin, pintade : origine France
Taxes et services compris*

Escapade gourmande au fil de nos régions

Entrée, poisson ou viande, fromage et dessert 51.00 46.00 Euros

Entrée, poisson et viande, fromage et dessert 67.00 61.00 Euros

*Un menu établi en fonction du Marché et des produits de saison,
soit nous vous le soumettons, soit nous le laissons en découverte...*

Bonne réflexion et faites confiance au chef..

Vous pouvez également retrouver ces mets « à la carte » sur demande

Aux mille et une saveurs...

Menu dégustation 74.00 Euros

*(Servi pour l'ensemble des convives d'une même table)
jusqu'à 13h00 au déjeuner et 20h30 au dîner*

*Au gré de mes envies, je vous propose pour votre plus grand plaisir,
une palette de saveurs, goûts, textures, parfums et tendances,
inspirée de mon ambition de créativité et du respect de nos
traditions.*

Je vous réserve la surprise de ce menu...

Taxes et services compris

Pour nos petits marmitons, le chef

Propose son menu

13.00 Euros

(servi jusqu'à 12 ans)

La Patience du Morvan,

Filet de poisson ou viande blanche ou rouge

Accompagné de légumes, pâtes fraîches ou pomme de terre

Panaché de sorbet et glace

Nos convives végétariens

Le chef vous propose un menu végétarien établi suivant les produits de saison

Tout au long de l'année nous sommes à votre disposition pour des commandes de plats à emporter du simple toast au repas complet

Taxes et services compris

Les entrées

Râble de lapin farci en transparence d'estragon, mousseline de pois cassés à l'huile de cacahuète grillée, sorbet bière blanche

19.00 Euros

Saumon fumé et gravlax maison, tomate et petits pois

21.00 Euros

Les poissons

Dorade royale rôtie sur peau, ratatouille minute, barre parmentière
Ajowan

25.00 Euros

Sur Commande (48h à l'avance)

Gigollette de grenouilles fraîche selon l'inspiration du chef

Tarif selon le cours

½ Homard Breton au naturel

Tarif selon le cours

* lapin : origine France
Taxes et services compris

Les viandes

Dodine de pintade farcie aux escargots, pochée dans un bouillon à la sauge, Pack Choï

26.00 Euros

Le « Meilleur » est dans le Pré

Filet de bœuf Charolais en trois façons : haché servi tiède en tube croustillant et condiment, gâteau de pomme de terre et tournedos revisité, et poché à la ficelle et légumes du moment*

~~37.00~~

33.00 Euros

L'entrecôte Charolaise poêlée, pomme de terre Pont-Neuf, Sauce vigneronne*

~~27.00~~

25.00 Euros

La Côte de Bœuf Charolaise, gâteau de pomme de terre à l'Ajowan, ratatouille minute*

(pour 2 personnes)

~~77.00~~

72.00 Euros

**Bœuf et pintade : origine France
Taxes et services compris*

Les fromages

Fromages frais et affinés d'ici et d'ailleurs 9.00 Euros

Fromage blanc à la crème fraîche 7.00 Euros

Les desserts

Pour votre confort, nous vous conseillons de commander vos desserts en début de repas.

Soufflé chaud au Grand Marnier, fraîcheur d'orange
~~12.00~~ 10.00 Euros

Palette de sorbet et glace selon les parfums du moment
11.00 Euros

Cube chocolat Santarém et blanc Névée au cœur menthe glaciale et cerise
11.00 Euros

L'Abricot de Bergeron compoté au romarin, mousse au fromage blanc, pain de Gêne à la pistache
11.00 Euros

Taxes et services compris