

## Les Entrées

Carpaccio de tête de veau sauce Ravigotte et glace aux deux moutardes	22.00€
Salade de Girolles et Langoustines en kardaiff, mousseline de Céleri et œuf bio mollet	29.00€
Escargot de Bourgogne, brunoise de tomate de plein champs de chez Laborde, pesto, petits croutons, ail confit et parmesan	32.00€
Foie gras mi-cuit, confit de cerise de l'Yonne et magret fumé "maison"	38.00€
Truite de Prégilbert en Gravelax, feuille de Nori, dressé comme un sushi, sauce Aigre Douce au miel du Domaine Familial	29.00€

## Les Plats Chauds

Pavé de Thon accompagné d'haricots verts, brunoise de poivrons, olives et tomates façon niçoise	32.00€
Pavé de turbot rôti, rizotto végétale, céleri, girolle, jus de volaille	54.00€
Canon d'agneau basse température, jus d'agneau, humous de pois chiches de Cruzy le Chatel	32.00€
Filet de bœuf rôti, jus aux pommes de terre de Noirmoutier truffé, Confit d'oignons et jeunes carottes	48.00€
Demi pigeon d'Onjon cuit sur coffre, petits pois à la parisienne, foie gras poêlé lard Colonnata et jus corsé	40.00€

## Les Desserts

18 euros

Baba au rhum, citron vert et crème montée à la menthe fraîche, fruits de saison
Pavlova aux fraises de chez Laborde en plusieurs textures
Craquant praliné, crémeux au chocolat noir, sorbet cerise cerises de l'Yonne cirrhosés au Kirsch, dressé comme une forêt noir
Assiette de sorbets aux fruits de saison
Rhubarbe de chez Laborde, crémeux abricot, biscuit coco et sorbet rhubarbe
Soufflé chaud au Grand Marnier, sorbet au chocolat

## Menu Vignoble et Découverte 48€

Carpaccio de tête de veau sauce Ravigotte et glace aux deux moutardes

\*\*\*\*\*

Canon d'agneau basse température, jus d'agneau,  
houmous de pois chiches de Cruzy le Chatel

\*\*\*\*\*

Craquant praliné, crémeux au chocolat noir, sorbet cerise,  
cerises de l'Yonne au Kirsch, dressé comme une forêt noir

## Menu Saveur 68€

Salade de Girolles et Langoustine en kadaiff, mousseline de Céleri,  
et œuf mollé

\*\*\*\*\*

Pavé de Thon accompagné d'haricots verts, brunoise de poivrons,  
olives et tomates façon niçoise

\*\*\*\*\*

Filet de bœuf rôti, jus aux pommes de terre de Noirmoutier truffé,  
Confit d'oignons et jeunes carottes

\*\*\*\*\*

Baba au rhum, citron vert et crème montée à la menthe fraîche,  
fruits de saison

## Menu Homard 98€

Rouleau de printemps de homard aux agrumes

\*\*\*\*\*

Raviole de homard, bouillon minestrone  
et œuf parfait

\*\*\*\*\*

Queue de homard rôti et sa bisque,  
petits légumes du moment

\*\*\*\*\*

Assiette de fromages et salade romaine

\*\*\*\*\*

Rhubarbe de Laborde, crème d'abricot,  
biscuit coco et sorbet rhubarbe