

Pour débuter

Oeuf confit de Morgan Louche et escargots de Bourgogne, tombée de chanterelles au vinaigre balsamique, bouillon d'ail doux	32€
Noix de Saint Jacques de Normandie, topinambour de Mr Maurice et huile mentholée	38€

En direct des quais

Blanc de Barbu et couteaux d'Audierne, courge spaghetti et pistache émulsion de fumet	42€
Sandre de pays, gnocchis de pomme Amandine, choux rouges en textures	43€
L'huître « zéro » en dentelle de bourgeons de cassis, poireaux des sables du Bec d'Allier, Sauce vigneronne	40€

Le fruit de nos terroirs

Pomme de ris de veau de lait dorée en croute de pain de mie, endive cuisinée à l'orange et pomme grenailles rôties	48€
Filet de Bœuf Angus rôti et paleron longuement braisé, carotte confite à la semoule d'ail	42€

Frais et affinés

Époisses Berthaut léger et entier, croustille de pain et chutney de Créances	12€
Comté fruité de la maison Hess, gelée de vin à la vanille 'Mada', chantilly de moutarde	12€
Faisselle traditionnelle de la ferme du Hameau selon vos goûts : salée ou sucrée, crème du Hameau, confitures, miel du Rucher de Corbeton	7€

Pour finir

Chocolat Mahoé de l'île de Grenade, pure origine crémeux et sorbet chocolat, croustillant de sésame	18€
Comme une tarte pistache, oranges sanguines et pamplemousses, crème légère citron, sorbet	17€
Transparence d'ananas poché au poivre de verveine, crêpes caramélisées à la passion, glace vanille, raisin et fine de Bourgogne	17€
Assortiment de glaces et sorbets du moment	13€

Les Bourgeons

32€ en 3 services menu servi au déjeuner du mercredi au dimanche midi

42€ en 4 services menu servi tous les jours midi et soir

Hors jour de fête

Le chef vous suggère ses envies et ses coups de cœur du marché...

Entrée, plat, fromage et/ou dessert.

Les Grumes 65€

Amuse-bouche

Oeuf confit de Morgan Louche et escargots de Bourgogne, tombée de chanterelles au vinaigre balsamique, bouillon d'ail doux

Blanc de Barbeau et couteaux d'Audierne, courge spaghetti et pistache, émulsion de fumet

Ou

Filet de Bœuf Angus rôti et paleron longuement braisé, carotte confite à la semoule d'ail

Au choix parmi les fromages frais et affinés de la carte

Pré dessert

Pour terminer en vous faisant plaisir, nous vous laissons le choix parmi la carte des desserts d'Emilie Rey

Pour nous découvrir ...

85 € en 5 services ou 105 € en 6 services avec l'huître - Menu servi pour l'ensemble des convives

Amuse-bouche

Noix de Saint Jacques de Normandie, topinambour de Mr Maurice et huile mentholé

Sandre de pays, gnocchis de pomme Amandine, choux rouges en textures

L'huître « zéro » en dentelle de bourgeons de cassis, poireaux des sables du Bec d'Allier, sauce vigneronne

Pomme de ris de veau de lait dorée en croûte de pain de mie, endive cuisinée à l'orange

Et grenailles rôties

Au choix parmi les fromages frais et affinés de la carte

Pré dessert

Pour terminer en vous faisant plaisir, nous vous laissons le choix parmi la carte des desserts d'Emilie Rey