

... décide la destinée

... décide la destinée

Les Bourgeois au déjeuner 35 €

Menu servi au déjeuner du mercredi au samedi midi, sauf jours fériés

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

Il se compose d'une entrée, d'un plat et au choix fromage ou dessert

Les Bourgeois de Nuit au dîner 42 €

Menu servi au dîner du mercredi au vendredi soir, sauf jours fériés

Ce menu comprend, entrée, plat fromage et dessert

Les Grumes 60 €

Comme une pie de Caille façon royal, gelée tourbée, saveur d'humus, quelques noix fraîches

Lieu jaune et pouce-pieds, mousseline de créances à la Tonka, tuile dentelle

Ou

Entrecôte et moëlle de Bœuf de Charolles, Fregula Sarda au citron, poivrades et tomates de jardin

Au choix parmi les fromages frais et affinés de la carte

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

Pour nous découvrir ...

80€ en 5 plats ou 100€ en 6 plats avec le Cèpe

Menu servi pour l'ensemble des convives

Emietté de Tourteau de Bretagne, fine gelée de fenouil, trompettes acidulées et toast melba

Sandre de Saône, réduction d'orange, chou rave et laitue celtuce à la noisette sauvage

Cèpe du Morvan simplement rôti, lard de Colonnata et quelques raisins

Demi Pigeonneau de Mr Sanchez, polenta fraîche, figue au poivre de Madagascar, mais minis et pop corn

Au choix parmi les fromages frais et affinés de la carte

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

L'automne...
L'automne...
L'automne...

Pour débiter

Emietté de Tourteau de Bretagne, fine gelée de fenouil, trompettes acidulées et toast melba	40 €
Comme une pie de Caille façon royal, gelée tourbée, saveur d'humus, quelques noix fraîches	42 €
Cèpes du Morvan simplement rôtis, lard de Colonnata et quelques raisins	40 €

En direct des quais

Lieu jaune et pouce-pieds, mousseline de créances à la Tonka, tuile dentelle	40 €
Sandre de Saône, réduction d'orange, chou rave et laitue celtuce à la noisette sauvage	43 €

Le fruit de nos terroirs

Entrecôte et moëlle de Bœuf de Charolles, Fregula Sarda au citron, poivrades, et tomates de jardin	52 €
Pigeonneau de Mr Sanchez, polenta fraîche, figue au poivre de Madagascar, maïs minis et pop corn	44 €

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 €
Fourme d'Ambert, et glace, céleri et pomme verte	12 €
Faisselle traditionnelle selon vos goûts : salée ou sucrée, crème, coulis de fruits, miel de montagne,...	7 €

Pour finir

Chocolat Caraïbes en déclinaison, crémeux et glace, croustillant de sésame	18 €
Tarte soufflée à la Framboise et Amande, sorbet et gelée	18 €
Baba à la Verveine du Velay et citronnelle, Poires poêlées et glace Reine des Prés	17 €
Millefeuille aux Pommes caramélisées et passion, sorbet estragon	17 €