

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

Ou

Ombre Chevalier Cévenol confit à la pancetta, contisé de cerfeuil musqué, coulis de bourrache

Pavée de grosse daurade Royale, courge spaghetti et scorsonère au fenouil bronzé et pistache, émulsion de fumet

Ou

Carré et noisette de chevreuil rôtis, endive cuisinée à l'orange et navet de Kyoto farci d'épaule confite

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

Ecrevisses pattes rouges et laitue celtuce, fine gelée de carapaces et quelques raisins en pickles

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

Volaille de Bresse en écailles de cèpes, panais et châtaignes au jus

Ou

Chartreuse de perdreaux au foie gras, céleris de l'ami Arnaud braisé entier

Consommé comme un pot-au-feu

pour 2 personnes

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