

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

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

Ou

Lièvre à la Royale de tradition française, fricassée de légumes de saison

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

Carré et noisette de chevreuil rôtis, endive cuisinée à l'orange, épaule confite en parmentier de courge

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