

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

Compression de foie gras de Vendée aux pains d'épices et cassis de Bourgogne

Ou

Saint Jacques et couteaux d'Audierne, topinambour noisette en escabèche, crème de topinambour

Brochet de Saône en évocation d'une quenelle croustillante, Nantua légère au vin rouge,
condiment de choux rouges

Ou

Filet de Bœuf aux algues noris et paleron longuement braisé, courge muscade rôtie au tandoori, confit d'orange

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

Saint Jacques et couteaux d'Audierne, topinambour noisette en escabèche, crème de topinambour

Brochet de Saône en évocation d'une quenelle croustillante, Nantua légère au vin rouge,
condiment de choux rouges

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

Filet de Bœuf aux algues noris et paleron longuement braisé, courge muscade rôtie au tandoori, confit d'orange

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