

Découvrez notre nouvelle formule
Au bord de l'Ignon...

Entrée + plat + dessert à 36 €

Entrée : 19 €/p ♦ Plat : 24 €/p ♦ Fromage ou Dessert : 10 €/p

Parfait de foies de volaille à la truffe d'été, râpé de céleri, chutney

Ou

Grecque de champignons et petits légumes, œuf mollet

Ou

Asperges vertes, gravelax de truite rose,

faisselle de chèvre aux herbes

♦ ♦ ♦

Dos de cabillaud, légumes de saison, polenta au comté

Ou

Pintade fermière, la cuisse en parmentier,
le suprême farci aux escargots et champignons

Ou

Gigot d'agneau confit, fèves de soja, ail rôtie

♦ ♦ ♦

Plateau de fromages de la Crèmerie du plateau

Ou

Cheesecake aux fraises

Ou

Religieuse praliné, poire et cassis

Ou

Moelleux au chocolat, glace vanille

Notre cuisine contient des allergènes, merci de nous faire part de vos intolérances, nous nous ferons un plaisir de vous guider.

Prix nets – service compris

Menu du Marché

Formule proposée en fonction des produits du marché à découvrir au déjeuner du Mardi au Samedi (hors jours fériés)

Entrée + plat ou plat + dessert à 20 €

Entrée + plat + dessert à 23 €

Menu autour de la Truffe de Bourgogne

54€

Œuf meurette à l'aligoté, pointes d'asperges et truffes



Pigeon et foie gras poêlé, purée de pommes de terre à la truffe



Fromages ou dessert au choix

Notre cuisine contient des allergènes, merci de nous faire part de vos intolérances, nous nous ferons un plaisir de vous guider.

Prix nets – service compris