

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

Entrée + plat + dessert à 35 €

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

Royale au foie gras, céleri, sablé au parmesan et truffes

Ou

Velouté de châtaigne, œuf mollet, noisettes, pleurotes

Ou

Truite rose mi cuite, pressé de légumes, pommes de terre au safran

♦ ♦ ♦

Risotto de petits épeautre bio, buternutt, lieu noir et gambas

Ou

Rôti de biche, panais, pommes de terre rattes, sauce poivrade

Ou

Suprême de volaille, fondue de poireaux, sauce foie gras

♦ ♦ ♦

Plateau de fromages de la Crèmerie du plateau

Ou

Pot de crème à la vanille Bourbon, ananas caramélisé, sorbet citrons verts

Ou

Allumette feuilletée, vanille, caramel beurre salé

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 19 €

Entrée + plat + dessert à 22 €

Menu autour de la Truffe de Bourgogne

54€

Salade de poireaux, pommes de terre, faisselle de chèvre, truffes de Bourgogne et noix de Saint- Jacques



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