



Depuis 40 ans, Patrick Bertron explore les trésors
de son terroir d'adoption : la Bourgogne et le Morvan.

Le Chef et son équipe interprètent la cuisine d'une manière
créative
et moderne mais résolument gourmande.

L'authenticité du goût

[RÉSERVEZ UNE TABLE](#)

Tél : [+33 3 80 90 53 53](#)

Amorces

€

Chair de tourteau aux salicornes et asperges sauvages

70

pinces sur un pain au sapin du Morvan

Escalope de foie gras de canard poêlée

62

variation de rhubarbe aux baies de Bataks

 Jambonnettes de grenouilles

79

à la purée d'ail et au jus de persil

Des océans et des lacs

Turbot confit au beurre de tanaïs

115

courgettes violon grillées et févette du Jardin de Barboulotte

Belles langoustines juste saisies

105

fenouil fondant et fraîcheur à la menthe aquatique

Sandre poêlé sur peau et sauce au vin rouge

78

échalotes en fondue, en crumble et croustillantes

d'après Bernard Loiseau

Des pâturages

Bœuf AOP de Charolles

98

jeunes carottes étuvées, jus au regain

Ris de veau doré au sautoir

105

girolles et petits pois, jus au savagnin

Porc Mangalica du Morvan

92

céleri confit à la truffe, rissoles croustillantes d'échine et jus de cochon



Plat classique de Bernard Loiseau

Nos fromages

€

Au lait de vache et de chèvre

25

Desserts

Textures de chocolats pures origines à la Cazette® de Bourgogne
relevé au poivre de cassis

30

Autour du citron et de la mélisse
petit baba, gavotte, sorbet citron et gingembre

35

Fraises dans l'esprit d'un jardin
oseille sauvage et petits pois

30

Cerises et sorbet au lait à l'aspérule
gâteau Bourguignon et nectar de griottes

30



Rose des sables à la glace pure chocolat
coulis d'orange confite

30



Saint Honoré cuit minute à la crème chiboust
pour 2 personnes – à commander en début de repas

80

Un salon est mis à disposition des fumeurs à la fin du repas.

Menu Dégustation 270€

Menu Délice 195€*

(sans le tourteau et le dessert chocolat)

*Chair de tourteau aux salicornes et asperges sauvages
pinces sur un pain au sapin du Morvan

* * *

 Jambonnettes de grenouilles
à la purée d'ail et au jus de persil

* * *

Turbot confit au beurre de tanaïs
courgettes violon grillées et fêvete du Jardin de Barboulotte

* * *

Suprême de pigeon au poivre des Cimes
déclinaison de betteraves au sureau

* * *

Chariot de fromage
(en supplément pour le menu dégustation)

* * *

Fraises dans l'esprit d'un jardin
oseille sauvage et petits pois

* * *

*Textures de chocolats pures origines
à la Cazette® de Bourgogne
relevé au poivre de cassis

**Le menu dégustation est servi pour l'ensemble de la table.
Tout changement entraînera un supplément.**

Nos produits sont frais et de saison, donc susceptibles d'être modifiés quotidiennement.
Toutes nos prestations sont prix nets. Viande bovine, volaille, gibier d'origine France et UE.

Déjeuner

Légumes du jardin de Barboulotte
relevés à la Cazette de Bourgogne

OU

Escalope de foie gras de canard poêlée
variation de rhubarbe aux baies de Bataks

* * *

Sandre poêlé sur peau et sauce vin rouge
*échalotes en fondue, en crumble et croustillantes
d'après Bernard Loiseau*

OU

Suprêmes de pigeon au poivre des Cimes
déclinaison de betteraves au sureau

* * *

Chariot de fromages affinés

* * *

Autour du citron et de la mélisse
petit baba, gavotte, sorbet citron et gingembre

OU

Textures de chocolats pures origines à la Cazette® de Bourgogne
relevé au poivre de cassis

165 €