



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
pincées sur un pain au sapin du Morvan

70

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

62

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

79

Des océans et des lacs

Rouget de petit bateau, jus de poisson de roches à la berce du Morvan
tomates confites et gaufre gourmande

115

Belles langoustines juste saisies
fenouil fondant et fraîcheur à la menthe aquatique

105

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

78

Des pâturages

Bœuf AOP de Charolles
jeunes carottes étuvées, jus au regain

98

Ris de veau doré au sautoir
girolles et petits pois, jus au savagnin

105

Suprême de pigeon rôti au bourgeon de cassis
variation de jeunes blettes

80

Selle d'agneau fermier
artichaut barigoule et son jus d'agneau

92



Plat classique de Bernard Loiseau

June 2022 : nos produits sont frais et de saison, donc susceptibles d'être modifiés d'une semaine à une autre
Toutes nos prestations sont prix nets. Viande bovine, volaille, gibier d'origine France, UK et UE

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
pincées sur un pain au sapin du Morvan

* * *



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

* * *

*Rouget de petit bateau, jus de poisson de roches à la berce
du Morvan
tomates confites et gaufre gourmande

* * *

*Suprême de pigeon rôti au bourgeon de cassis
variation de jeunes blettes

* * *

*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 €