



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

€

Millefeuilles de racines à la truffed'Alba
consommé des peaux, émulsion à la cardamome noire

86

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

Saint Pierre de petit bateau
cresson et pommes de terre d'Époisses aux saveurs d'algues et de coquillage

92

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 et de la chasse

Bœuf AOP de Charolles
jeunes carottes étuvées, jus au regain

98

Ris de veau doré au sautoir
têtes de cèpes de nos bois en tartelettes et brioches aux grattons

115

Lièvre à la royale
croustillant de trompettes des morts et pommes dauphines à l'ail

120



Plat classique de Bernard Loiseau

Novembre 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

Pressé de pomme au four au beurre de cardamome verte et moelleux de
maïs
jus réduit au vinaigre de cidre

35

Kaki confit au saké de Bourgogne et gingembre
crèmeux de riz au lait vanillé, glace riz et saké

35

Poire rôtie au barbecue relevée au yuzu
baies de genévrier sauvage et épeautre

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€

Royale de potimarron
praliné pépins de courge, gel Kumquat

* * *

Saint Jacques en ravioles marine
jus mousseux des bardes au citron vert, huile végétale

* * *

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

* * *

Saint Pierre de petit bateau
cresson et pommes de terre d'Epoisses aux saveurs d'algues
et de coquillage

* * *

Dos de cerf voilé de notre lard Mangalica
aux herbes du Morvan
salsifis braisés, pulpe de prune et sauce poivrée aux baies de Tasmanie

* * *

Kaki confit au saké de Bourgogne et gingembre
crèmeux de riz au lait vanillé, glace riz et saké

* * *

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, tous les jours midi et soir.
Tout changement entraînera un supplément.

Disponible en version « Délice » à 195€ hors samedis soirs
(sans les grenouilles et le dessert chocolat, avec le chariot de fromages affinés).

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.

Menu Déjeuner

95€

Royale de potimarron
praliné pépins de courge, gel kumquat

* * *

Gâteau de brochet de nos rivières
sauce pochouse

* * *

Volaille fermière du Morvan
crapiauds et lentins de chênes au lierre terrestre

* * *

Sphère de clémentine cœur coulant
praliné de notre café

**Valable tous les jours au déjeuner sauf les dimanches, veilles et jours fériés.
La composition de ce menu varie régulièrement.**

Menu Saint Sylvestre

545€

Carpaccio de noix de saint-jacques
beurre blanc au caviar osciètre

* * *

Millefeuille de topinambour aux foies blonds
« lait de poule truffé », émincé minute de truffe noire

* * *

Médallions de homard bleu
bisque à la mandarine et céleri

* * *

Blanc de saint-pierre en écailles de truffe noire
Fondue d'oignon de Roscoff, jus d'arêtes corsé

* * *

Filet de biche rôti
Viennoise d'épices « chasse à cours »
Sauce poivrade au lierre et nectar de cornouille

* * *

Perrière d'époisses servi à la cuillère
Marmelade de figues de Solliès

* * *

Chocolat truffé