

« La simplicité du goût »

## La carte

Entrées	
Truite du Morvan marinée au algues, fromage de brebis	16€
Poireaux crayons, condiment de jaune d'œuf et mousseline mayonnaise	17€
Terrine de volaille et ris de veau, confiture d'oignon	17€
Vol-au-vent d'escargot en persillade, champignons, oignons frits	17€
Plats Risotto de courgettes, pesto amande, persil et cabrache	25€
Pièce de Bœuf, mille-feuilles de patate douce, jus corsé	28€
Pintade de la ferme de l'Ecorchien, mousseline d'artichaut, blettes	26€
Pavé de lieu jaune, purée de fèves, fenouil confit et jus marinière	27€
Côte de cochon de la ferme de Clavisy, lentilles vertes de La Charité-sur-Loire, jus cors	sé 24€
Fromage Assiette de 3 fromages de Bourgogne-Franche Comté	10€
Chariot de desserts Eclair caramel et fleur de sel	l'unité 12€
Entremet framboise yaourt de l'Abbaye de la Pierre-qui-vire	
Finger fraise, rhubarbe	
Tarte chocolat	
Paris-Saulieu	
Glace et sorbet : exotique, framboise, vanille, chocolat	

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 et UE.

## Menu du marché

Excepté jour férié

\*Servi uniquement le midi

Entrée, plat <u>OU</u> plat, dessert **28€**\*

Entrée, plat, dessert **38€**\*

Entrée, plat, fromage, dessert **48€** 

Pâté de campagne du Morvan, condiment pruneau et vin rouge Ou

Crémeux de petits pois, fromage frais de vache, oignons frits

Poisson du moment, Polenta crémeuse, légumes primeurs, sauce vierge Ou

Suggestion du chef, pomme de terre grenailles, pousses d'épinards

Assiette de 3 fromages de Bourgogne-Franche Comté

\*\*\*\*

Chariot de desserts

Un dessert au choix

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 et UE.