

Les actualités des restaurants Ed.Em et La Cabane

Au restaurant Ed.Em :

A partir du mercredi 28 novembre les calendriers de l'Avent seront disponibles au restaurant, n'hésitez pas à les réserver !! Edition limitée.

Cette année encore le restaurant confectionne des plats à emporter pour Noël et le jour de l'An, n'hésitez pas à demander ou à venir chercher notre carte.

Dimanche 16 décembre la Boutique éphémère de Noël : vous pourrez trouver des boules de Noël en chocolat, des sapins gourmands, orangettes, mendiants et autres douceurs chocolatées. Vous aurez également les viennoiseries, cakes, tartes et pleins d'autres plaisirs sucrés à venir découvrir.

Le restaurant est ouvert pour le jour de l'an (menu unique) et la Saint Sylvestre.au déjeuner (retrouver notre menu du jour de l'An décliné en différentes offres).

Le restaurant sera fermé du lundi 25 février au 13 mars.

Au restaurant La Cabane :

Jeudi 15 novembre, venez fêter le Beaujolais Nouveau à partir de 18h00 à la Cabane, venez déguster le nectar accompagné de charcuteries, fromages et autres gourmandises.

Vendredi 7 et samedi 8 décembre soirée fondue moitié/moitié.

Vendredi 25 et samedi 26 janvier soirée raclette et vercouline.

Jeudi 14 février, menu spécial Saint Valentin, n'hésitez pas à venir déguster le repas préparé par le chef Edouard Mignot, il sera servi également le vendredi et samedi soir.

La cabane à mis son manteau d'hiver et change ses horaires d'ouverture :

- Fermeture hebdomadaire le mercredi et le jeudi.
- Lundi, mardi : de 10h30 à 16h00. Possibilité d'ouverture le soir pour les groupes et sur réservation uniquement.
- Dimanche : de 10h30 à 18h00.
- Vendredi et samedi : de 10h30 à 21h00. N'hésitez pas le soir à venir prendre un apéritif et déguster nos pierres ou prendre notre formule du jour à 20 euros (entrée, plat et dessert).

La Cabane sera fermée du 24 décembre au jeudi 11 janvier (Réouverture le vendredi 12 janvier) et du 25 février au 14 mars (réouverture le vendredi 15 mars).

Les Bourgeois

37€ en 3 services – 45€ en 4 services

Menu servi au déjeuner du mercredi au samedi midi, et servi du mercredi soir au vendredi soir ; sauf jours fériés et jours de fêtes. Le chef vous suggère ses envies et ses coups de cœur du marché...

Entrée, plat, fromage et/ou dessert.

Les Grumes 65€

Amuse-bouche

Foie gras et Rémoulade de coquillages des côtes Vendéennes, et raisins comme un retour de vendanges

Sandre de pays, gnocchis de pomme Amandine, choux rouges en textures

Ou

Volaille de Bresse châtaigne croustillante, oignons grelots glacés, jus rôti à la Marjolaine

Ou

Lièvre à la royale de Tradition Française, betteraves en textures

Au choix parmi les fromages frais et affinés de la carte

Pré dessert

Pour terminer en vous faisant plaisir, nous vous laissons le choix parmi la carte des desserts d'Emilie Rey

Pour nous découvrir ...

85 € en 5 services ou 105€ en 6 services avec les cèpes – Menu servi pour l'ensemble des convives

Amuse-bouche

Les huitres « zéro » de Marennes d'Oléron, rafraîchies à la bourrache, laitue celtuce du Bec d'Allier

Omble chevalier, choux fleur cuisiné vivement au citron vert, sauce mousseline

Cèpes du Morvan, contisés au lard de Colonnata, bouillon de champignons à l'ail doux

Filet de cerf de chasse française, navet de Kyoto à l'orange, tombée de quelques choux de Bruxelles

Ou

Lièvre à la royale de Tradition Française, betteraves en textures

Au choix parmi les fromages frais et affinés de la carte

Pré dessert

Pour terminer en vous faisant plaisir, nous vous laissons le choix parmi la carte des desserts d'Emilie Rey