

Les Bourgeons

32€ en 3 services menu servi au déjeuner du mercredi au dimanche midi

42€ en 4 services menu servi tous les jours midi et soir

Hors jour de fête

Le chef vous suggère ses envies et ses coups de cœur du marché...

Entrée, plat, fromage et/ou dessert.

Les Gruemes 65€

Amuse-bouche

Omble Chevalier Cévenol confit à la pancetta, contisé de cerfeuil musqué, coulis de bourrache

Minestrone de Lieu jaune de ligne, gnocchis au citron, légumes de saison et coquillages

Ou

La côte rôtie et poitrine braisée de veau de lait de Dordogne, polenta fraîche et haricots sabre à la menthe

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 l'huître - Menu servi pour l'ensemble des convives

Amuse-bouche

Tomates de collection et concombre Arménien en pickles, thon blanc de ligneur Breton

Maigre de l'île d'Yeu, fenouil braisé au safran et pistache de Sicile, émulsion de fumet pistaché

L'huître « zéro » en dentelle de bourgeons de cassis, poireaux des sables du Bec d'Allier, sauce vigneronne

Pigeonneau de Ladoix Serrigny en farinade de sarrasin, gâteau de poivrons, artichauts rôtis

La cuisse en fine salade estivale

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