

Les actualités des restaurants Ed.Em et La Cabane

Au restaurant Ed.Em :

Le restaurant est ouvert pour le 31 décembre (menu unique) et au déjeuner du Nouvel An (retrouver notre menu du Jour de l'An, décliné en différentes offres).

Le restaurant sera fermé du 1^{er} janvier au soir au mardi 8 janvier inclus et du lundi 25 février au 13 mars.

Vendredi 1er février : dîner conférence sur le compagnonnage. Venez échanger avec les compagnons sur les différents corps. Le repas sera réalisé par les compagnons cuisiniers. Pensez à réserver les places sont limitées.

Le menu bourgeois se fait une beauté venez le découvrir tous les jours de la semaine et du week-end

En 3 services pour le déjeuner à 32€ (baisse de prix)

En 4 services tous les jours de la semaine midi et soir 42€(baisse de prix)

Au restaurant La Cabane :

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.

Les horaires d'hiver :

- 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

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

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

Entrée, plat, fromage et/ou dessert.

Les Grumes 65€

Amuse-bouche

Raie Bouclée et foie gras de Vendée, rémoulade crémeuse de céleri rave, dentelle de curcuma, quelques crevettes grises

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

Ou

Volaille de Bresse, châtaignes croustillantes, scorsonères déglacés au balsamique, oignons grelots glacés, jus de rôti

Ou

Entrecôte de bœuf et moëlle de charolais, carotte braisée au praliné de cèpes

Au choix parmi les fromages frais et affinés de la carte

Pré dessert

Pour nous découvrir ...

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

Amuse-bouche

Les huitres « zéro » de Marennes d'Oléron, crémeux de topinambour acidulé radis red-meat de l'ami Arnaud en pickles

Omble chevalier, choux fleur cuisiné vivement au citron vert, mousseline à l'écorce de citron vert

Ormeaux et crevettes bouquets, poireaux des sables du Bec d'Allier, bouillon de champignons à l'huile d'amande douce grillée

Filet de cerf de chasse française, potimarron rôti au tandoori, tombée de quelques choux de Bruxelles

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