

## **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<sup>er</sup> 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.

### **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*

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 gelée de raisins comme un retour de vendanges

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

Ou

Volaille de Bresse châtaigne croustillante, scorsonère déglacé au balsamique, oignons grelots glacés, jus de rôti

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 ormeaux – Menu servi pour l'ensemble des convives

Amuse-bouche

Les huitres « zéro » de Marennes d'Oléron, rafraîchies à la bourrache, radis red-meat de l'ami Arnaud

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, navet de Kyoto à l'orange, 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