

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).

Pour débiter

Les huitres « zéro » de Marennes d'Oléron, rafraîchies à la bourrache, laitue celtuce du Bec d'Allier	38€
Foie gras et Rémoulade de coquillages des côtes Vendéennes, et raisins comme un retour de vendanges	38€

En direct des quais

Sandre de pays, gnocchis de pomme Amandine, choux rouges en textures	43€
Omble chevalier, choux fleur cuisiné vivement au citron vert, sauce mousseline	37€

Le fruit de nos terroirs

Filet de cerf de chasse française, navet de Kyoto à l'orange, tombée de quelques choux de Bruxelles	43€
Volaille de Bresse châtaigne croustillante, oignons grelots glacés, jus rôti à la Marjolaine	43€
Salmis de Grouse croustillante, pomme fondante et soubise d'oignons doux, quelques girolles	43€
Lièvre à la royal de Tradition Française, betteraves en textures	43€

Frais et affinés

Époisses Berthaut léger et entier, croustille de pain et chutney de Créances	12€
Comté fruité de la maison Hess, gelée de vin à la vanille 'Mada', chantilly de moutarde	12€
Fourme d'Ambert et glace, céleri et pomme verte	12€
Faisselle traditionnelle selon vos goûts : salée ou sucrée, crème, coulis de fruits, miel du Rucher de Corbeton	7€

Pour finir

Chocolat Ebène en déclinaison, crémeux et sorbet chocolat, croustillant de sésame	18€
Poires confites, financier noisettes, citron et combawa, sorbet poire et coing	17€
Clémentines et coing caramélisé au miel du « rucher de Corbeton », crème amande, sorbet	17€
Assortiment de glaces et sorbets du moment	13€

Prix net et service compris