

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 a 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).

Pour débiter

Les huitres « zéro » de Marennes d'Oléron, crémeux de topinambour acidulé radis red-meat de l'ami Arnaud en pickles 38€

Raie Bouclée et foie gras de Vendée, rémoulade crémeuse de céleri rave, dentelle de curcuma, quelques crevettes grises 35€

In direct des quais

Sandre de pays, gnocchis de pomme Amandine, choux rouge en textures 40€

Omble chevalier, choux fleur cuisiné vivement au citron vert, mousseline à l'écorce de citron vert 37€

Ormeaux et crevettes bouquets, poireaux des sables du Bec d'allier, bouillon de champignons à l'huile d'amande douce grillée 40€

Le fruit de nos terroirs

Filet de cerf de chasse française, potimarron rôti au tandoori, tombée de quelques choux de Bruxelles 40€

Volaille de Bresse châtaignes croustillantes, scorsonères déglacés au balsamique oignons gelots glacés, jus de rôti 40€

Entrecôte de bœuf et moëlle de Charolais, carottes braisées au praliné de cèpes 40€

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€

Faisselle traditionnelle de la ferme du Hameau selon vos goûts : salée ou sucrée, crème, coulis de fruits miel du Rucher de Corbeton 7€

Pour finir

Chocolat Mahoé de l'île de Grenade, pure origine crémeux et sorbet chocolat, croustillant de sésame 18€

Poires confites, financier noisettes, citron et combawa, sorbet poire et coing 17€

Clémentines et oranges sanguines comme une tarte, crème amande, sorbet 17€

Assortiment de glaces et sorbets du moment 13€