

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.

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, rafraîchies à la bourrache, radis red-meat de l'ami Arnaud	38€
Foie gras et Rémoulade de coquillages des côtes Vendéennes, gelée de 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, mousseline à l'écorce de citron vert	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, scorsonère déglacé au balsamique Oignons grelots glacés, jus de rôti	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€