L'ESTIVAL

Entrée, Plat, Dessert (ou Fromage) - 35

Tous nos plats sont faits maison, préparés sur place à partir de produits bruts.
Choix à la carte disponible.

ENTRÉES

Œufs bio en meurette. — 15
Croûtons, ciboulette.
*Epineuil - Domaine La Chablisienne. Rond et fruité - **9***

Burrata crémeuse, tomates cerises confites. — 16
Sucrine, pesto.
*Hic Vino Paronis - Domaine des Sénons. Ample, frais, minéral - **8***

Gaspacho de tomate. — 14
Tartine au chèvre frais de Villiers-Louis.
*Petit Chablis - Domaine Louis Robin. Sec et minéral - **7***

PLATS

Filet de lingue gratiné à l'aïoli. — 19
Pois gourmands.
*Hic Vino Paronis - Domaine des Sénons. Ample, frais, minéral - **8***

Cassolette de joues de porc. — 18
Sauce bourgeoise, pommes cocottes.
*Irancy - Domaine Cantin. Sec et profond - **9***

Milanaise de volaille. — 17
Sauce tartare, gnocchis gratinés au gorgonzola.
*Irancy - Domaine Cantin. Sec et profond - **9***

Végétarien · Suggestion de vin - 12.5 cl · 100% gourmand

LES P'TITS GASTRONOMES — 20

Sirop.
Crousti' poisson ou steak haché pur bœuf ou croque poulet au cheddar.
Frites fraîches ou tagliatelles ou légumes de saison.
Moelleux au chocolat ou coupe Smarties.

L'EPOS

Entrée, Plat, Dessert (ou Fromage) - 45

Tous nos plats sont faits maison, préparés sur place à partir de produits bruts.
Choix à la carte disponible.

ENTRÉES

Foie gras de canard mi-cuit. — 20
Parfumé au Ratafia des Sénons, pain brioché.
*Côte de Gascogne - Domaine Laffitte. Moelleux, fruité et rond - **7***

Tourte tiède aux ris de veau. — 18
Coulis au Porto, pickles.
*Chevalier d'Eon - Domaine Dampt. Sec et structuré - **7***

Tartare de thon rouge. — 17
Sauce vierge au yuzu.
*Alta Glacia - Domaine des Sénons. Aromatique, Frais, Minéral - **9***

PLATS

Poulpe snacké au pesto. — 28
Crémeux de patate douce.
*Hic Vino Paronis - Domaine des Sénons. Ample, Frais, Minéral - **8***

Tartare de bœuf français au couteau. — 27
Pommes Darphin.
*Irancy - Domaine Cantin. Sec, élégant et fruité - **9***

Côte de cochon Ibérique snackée au beurre de truffe. — 24
Gratin dauphinois.
*Irancy - Domaine Cantin. Sec, élégant et fruité - **9***

Végétarien — Suggestion de vin - 12.5cl — 100% gourmand

Liste des allergènes : Gluten ; Poisson ; Oeuf ; Moutarde ; Lait ; Fruits à coque.

FROMAGES

Assiette de fromages de l'Yonne : Chèvre de Villiers Louis, Délice de la ferme du Metz à Domats, Chaource de chez Lincet à Saligny. Condiments, salade de saison et confiture de saison.	9

DESSERTS

Cheesecake en éclats. Framboise fraîches & crumble pistache.	10
Sorbet passion & mangue. Éclats de meringue craquante, coulis des îles, chantilly.	10
Vacherin d'été. Abricot de saison, meringue & fraîcheur basilic, citron vert.	10
Cœur coulant au grand cru Valrhona 66 %. Crème anglaise vanille bio de Madagascar.	10
Pavlova de saison. Fraises fraîches & rhubarbe en compotée.	10
Café ou thé gourmand.	10