



L'AUTOMNAL

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

Burrata crémeuse, sorbet tomate et basilic	 	15
Crumble de parmesan		
 Hic Vino Paronis - Domaine des Sénons. Ample, frais, minéral - 8		
Saumon Gravlax aux agrumes		16
Tuile de pain		
 Petit Chablis - Domaine Louis Robin. Sec et minéral - 7		
Cromesquis de Chaource « Lincet »	   	14
Crème montée à la noix, jambon du Morvan		
 Beaujolais - Domaine Arnaud Combier. Fruité et sec - 9		

PLATS

Encornet snacké, crème de scarmoza		17
Râpé de butternut		
 Beaujolais - Domaine Arnaud Combier. Fruité et sec - 9		
Millefeuille de volaille au chorizo		18
Risotto aux poivrons grillés		
 Irancy - Domaine Cantin. Sec et profond - 9		
Osso-buco de veau		19
Légumes de saison au sautoir		
 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 🌾❤️ Chutney de fenouil, pain brioché 🍷 Côte de Gascogne - Domaine Laffitte. Moelleux, fruité et rond - 7	20
Montgolfière d'escargots 🌾🥛 Façon parisienne 🍷 Hic Vino Paronis - Domaine des Sénons. Ample, Frais, Minéral - 8	17
Saint-Jacques rôties à l'unilatérale 🥛🌾🐌 Bisque de langoustine croustillante 🍷 Alta Glacia - Domaine des Sénons. Aromatique, Frais, Minéral - 9	18

PLATS

Filet de Sandre rôti, beurre de noisette 🥛🥜 Mousseline de céleri, figue rôtie 🍷 Beaujolais - Domaine Arnaud Combier. Fruité et sec - 9	26
Filet de bœuf de race française aux pleurotes Pomme Darphin 🍷 Saint Chinian - Domaine Damp - Épicé et velouté - 7	28
Cuisses de grenouilles en persillade 🌾❤️ Patate douce rôtie 🍷 Petit Chablis - Domaine Louis Robin. Sec et minéral - 7	25



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, confiture de cassis et salade de saison.

9

Fromage blanc battu 

Accompagné de miel d'acacia ou de fines herbes

7

DESSERTS

Douceur d'Automne    

Mousse vanille, cœur poire confite et crémeux marron, croustillant chocolat blanc, biscuit noisette

 Rhum Caraxès - Poire & Rhum - Manguin - **14**

10

Douceur Sénonaise   

Glace vanille, sorbet pomme, sauce caramel au beurre salé, pain d'épices torréfié, crème fouettée

 Calvados Coquerel XO - **13**

10

Tarte au citron revisitée   

Sablé breton au sésame grillé, meringue italienne

 Lemon - Maison Jacoulot - Bourgogne - **8**

10

Cœur coulant tiède au chocolat noir Valrhona   

Crème anglaise au lait de coco

 Cognac Martell - VSOP Aged in Red Barrells - **14**

10

Baba au ratafia du « Domaine des Sénons »    

Crème fouettée

 Ratafia - Domaine des Sénons - Bourgogne - **8**

10

Café ou thé gourmand   

Accompagné de 5 gourmandises

 Armagnac - Château de Laubade - Intemporel 12 ans - **14**

10



Suggestions de digestifs