

Semaine de la Gastronomie Jovinienne

Du 7 au 22 Novembre 2026

Amusette

*

Crabe dormeur en fine gelée, pomelo chinois et condiment kumquat

*

Saint Jacques caramélisée, lentilles vertes de la forêt d'Othe, vin jaune et oxalis

*

Noisette de chevreuil, chou rouge, pickles de coing et jus aux baies de Sansho

*

Assiette des fromages de France

*

Croustillant hibiscus, Anis de Flavigny et sorbet agrumes

Valable le midi du mercredi au dimanche & le soir du mardi au dimanche (hors samedi soir)

Ce menu est proposé à

141 € Hors Boissons

168 € Avec Boissons

(Kir, 2 verres de vins régionaux, eaux et café)