

MENU 34 EUROS

(Entrée - Plat - Fromage **ou** Dessert)

MENU 40 EUROS

(Entrée - Plat - Fromage **et** Dessert)

Tartare de Charolais, confit de poivron fumé et pickles de carottes (+2 euros)

Ou

Gravlax de truite de Crisenon et crème de fenouil

Ou

Poêlée d'escargots de Bourgogne au vin jaune et ses gnocchis maison, persil ciselé

Ou

Velouté chaud de butternut, châtaignes poêlées et chèvre frais, crumble de graines

•••••

Curry jaune de légumes et noix de cajou, lait de coco et riz gluant Thaï

Ou

Côtelettes d'agneau de Clavisy, pressé de pomme de terre, confit mangue épicé, jus

Ou

Filet mignon, patate douce et carotte, maltaise à la moutarde et au gingembre

Ou

Truite nacrée de Crisenon en bouillon aux parfums d'Asie et ses légumes bio de saison

Ou

Suprême de volaille, sauce aux noix torréfiées, au citron et à l'estragon, potimarron au four

•••••

Assiette de fromages de notre région, confit de fruits du verger

Ou

Fromage Blanc fermier

•••••

Nos entremets :

Le marron & mandarine

Le poire & chocolat

Le cerise, amarena & amande

Ou

Trois boules de glaces et sorbets maison, chantilly sur demande



MENU DES GASTRONOMES 54 EUROS

Nous souhaitons avec ce menu pouvoir vous faire découvrir en un repas une série de plats phares de la maison, en plus petites portions pour un joli moment de gastronomie...

Marbré de foie gras maison, compotée de framboise à l'échalote et toasts de pain d'épices



Poêlée d'escargots de Bourgogne au vin jaune et ses gnocchis maison, persil ciselé



Truite nacrée de Crisenon en bouillon aux parfums d'Asie et ses légumes bio de saison



Côtelettes d'agneau de Clavisy, pressé de pomme de terre, confit mangue épicé, jus



Assiette de fromages de notre région et son confit de fruits du verger



Trilogie de nos desserts du moment



ENTRÉES

Marbré de foie gras maison, compotée de framboise à l'échalote et toasts de pain d'épices | 20.00 euros
Poêlée d'escargots de Bourgogne au vin jaune et ses gnocchis maison, persil ciselé | 12.00 euros
Tartare de Charolais, confit de poivron fumé et pickles de carottes | 14.00 euros
Gravlax de truite bio de Crisenon et crème de fenouil | 12.00 euros
Velouté chaud de butternut, châtaignes poêlées et chèvre frais, crumble de graines | 12.00 euros

PLATS

Curry jaune de légumes et noix de cajou, lait de coco et riz gluant Thaï | 20.00 euros
Côtelettes d'agneau de Clavisy, pressé de pomme de terre, confit mangue épicé, jus d'agneau | 20.00 euros
Filet mignon, patate douce et carotte, maltaise à la moutarde et au gingembre | 20.00 euros
Truite nacrée de Crisenon en bouillon aux parfums d'Asie et ses légumes bio de saison | 20.00 euros
Suprême de volaille, sauce aux noix torréfiées, au citron et à l'estragon, potimarron au four | 20.00 euros

Tartare de Charolais de 200g, gnocchis maison, sauce barbecue et confit de poivron fumé | 30 euros

FROMAGES

Assiette de fromages de la région (Tomme grise, Epoisses, Chaource, chèvre mi-frais) | 8.00 euros
Fromage blanc fermier | 8.00 euros
Nature ; coulis de fruits rouges ; miel ; échalote et ciboulette ; sucre cassonade

DESSERTS

Nos entremets | 9 euros
Le marron & mandarine (brownies, mousse au marron, confit de mandarine, coque craquante de chocolat)
Le cerise amarena et amande (cake fondant au citron, mousse à l'amande, confit de cerises et amarenas)
Le poire et chocolat (brownies, ganache fondante, mousse à la poire, amandes caramélisées)

Les crèmes glacées et sorbet maison | 3 euros par boule
Sorbets: Framboise, Citron, Fraise, Cassis, Mangue, Passion, Poire/tonka
Crèmes glacées: Vanille, Praliné (Amande et Noisette), Chocolat, Café

POUR NOS PETITS AMOURS

Menu enfant (jusqu'à 12 ans) | 14.00 euros
Velouté de butternut et crumble de graines
Demi pavé de truite bio ou volaille et gnocchis maison
2 boules de glace maison (parfums au choix)

MENU 34 EUROS

(Starter - Main Course - Cheese or Dessert)

MENU 40 EUROS

(Starter - Main Course - Cheese and Dessert)

Charolais tartare, smoked pepper confit and carrot pickles (+2 euros)

Or

Crisenon trout gravlax and fennel cream

Or

Pan-fried Burgundy snails in yellow wine and homemade gnocchi, chopped parsley

Or

Warm butternut velouté, pan-fried chestnuts and fresh goat cheese, seeds crumble

•••••

Vegetable and cashew nut curry, coconut milk and Thai sticky rice

Or

Lamb chops from Clavisy, pressed potatoes, spicy mango confit, lamb jus

Or

Filet mignon, sweet potato and carrot, Maltese sauce with mustard and ginger

Or

Crisenon pearly trout in broth with Asian flavors and organic seasonal vegetables

Or

Supreme of chicken, roasted walnut sauce with lemon and tarragon, oven baked
pumpkin

•••••

Plate of cheeses from our region

Or

Farmhouse white cheese

•••••

Our entremets desserts:

Chestnut and tangerine

Pear and chocolate

Amarena cherry and almond

Or

Three scoops of homemade ice cream and sorbets, whipped cream on request



GOURETS MENU

54 EUROS

We wish with this menu to make you discover in one evening a series of flagship dishes of the house, in smaller portions for a nice moment of gastronomy...

Marbled foie gras, raspberry and shallot compote and gingerbread toast



Pan-fried Burgundy snails in yellow wine sauce and homemade gnocchi, chopped parsley



Crisenon pearly trout in broth with Asian flavors and organic seasonal vegetables



Lamb chops from Clavisy, pressed potatoes, spicy mango confit, jus



Plate of cheeses from our region or fromage blanc



Trilogy of our desserts of the moment



STARTERS

- Marbled foie gras, raspberry and shallot compote and gingerbread toast | 20.00 euros
Pan-fried Burgundy snails in yellow wine sauce and homemade gnocchi, chopped parsley | 12.00 euros
Charolais tartare, smoked pepper confit and carrot pickles | 14.00 euros
Crisenon organic trout gravlax and fennel cream | 12.00 euros
Warm butternut velouté, pan-fried chestnuts and fresh goat cheese, seed crumble| 12.00 euros

MAINS COURSES

- Vegetable and cashew nut curry, coconut milk and Thai sticky rice | 20.00 euros
Lamb chops from Clavisy, pressed potatoes, spicy mango confit, lamb jus | 20.00 euros
Filet mignon, sweet potato and carrot, Maltese sauce with mustard and ginger | 20.00 euros
Crisenon pearly trout in broth with Asian flavors and organic seasonal vegetables | 20.00 euros
Supreme of chicken, roasted walnut sauce with lemon and tarragon, oven baked pumpkin | 20.00 euros

200g Charolais tartare, homemade gnocchi, barbecue sauce and smoked pepper confit | 30 euros

CHEESES

- Plate of cheeses from the region (Tomme grise, Epoisses, Chaource, semi-fresh goat cheese) | 8.00 euros
Farmhouse white cheese from Fromagerie du Lac | 8.00 euros
Plain ; Red fruit coulis ; Honey ; shallot and chives ; Brown sugar

DESSERTS

- Our entremets desserts | 9 euros
Chestnut & mandarin (brownies, chestnut mousse, mandarin confit, crunchy chocolate shell)
The amarena cherry and almond (lime cake, almond mousse, cherries and amarena confit)
Pear and chocolate (brownies, fondant ganache, pear mousse, caramelized almonds)

Homemade ice cream and sorbet | 3 euros per scoop
Sorbets: Raspberry, Lemon, Strawberry, Blackcurrant, Mango, Passion fruit, Pear & Tonka bean
Ice creams: Vanilla, Praline (Almond and Hazelnut), Chocolate, Coffee

OUR LITTLE ONES

- Children's menu (up to 12 years old) | 14.00 euros
Butternut velouté and seed crumble
Half pavé of organic trout or poultry and homemade gnocchi
2 scoops of homemade ice cream (flavours of your choice)