

MENU AUTOUR DE LA TRUFFE D'ÉTÉ

Menu servi pour l'ensemble de la table à découvrir en formules :

3 plats à 65 € (entrée + cabillaud + pigeon + fromages + dessert)

2 plats à 52 € (entrée + cabillaud *ou* pigeon + fromages + dessert)

Velouté de potimarron, magret fumé, noisettes, marrons et crème truffée

~ ~ ~

Dos de cabillaud rôti, risotto de légumes et truffes

~ ~ ~

Pigeon et foie gras poêlé, pomme mousseline à la truffe

~ ~ ~

Plateau de fromages de la Crèmerie du plateau

~ ~ ~

Assiette gourmande de l'Auberge

PROPOSITIONS DE VINS

BOURGOGNE BLANC (bouteille 75cl.)

Bourgogne Chardonnay, Emmanuel Dampit 31€

Saint Romain, Alain Gras 44€

BOURGOGNE ROUGE (bouteille 75cl.)

Bourgogne Pinot Noir, Emmanuel Dampit 28€

Fixin, Vincent & Denis Berthaud 39€

Depuis 2007, le label **Maître Restaurateur** vous garantit une cuisine authentique réalisée sur place à partir de produits frais sans aucun recours à des plats déjà préparés qu'il s'agirait simplement de "réchauffer".

MENU « AU BORD DE L'IGNON »

Menu servi les soirs, le dimanche midi et jours fériés à découvrir en formules :

3 plats à **42 €** (entrée + plat + plateau de fromages *ou* dessert)

2 plats à **32 €** (entrée + plat)

2 plats à **27 €** (plat (30 minutes d'attente) + plateau de fromages *ou* dessert)

NOS ENTRÉES ~

Vinaigrette de céleri, pommes vertes, lentilles, foie gras et magret fumé de canard

Tartelette de légumes d'automne, vinaigrette d'herbes fraîches et Parmesan

Velouté de potimarron, magret fumé, noisettes, marrons et crème truffée

Salade d'escargots, persillé de jarret, croustillant d'Époisses et graines de moutarde

NOS PLATS ~

Paleron de veau confit, carottes au jus, miel et romarin

Croquette de coq au vin et pomme mousseline

Entrecôte charolaise au vin rouge et pommes de terre à l'Époisses (+ 9€)

Risotto de gambas, petits légumes, chorizo et chips de Parmesan

Dos de cabillaud rôti, haricots blancs de Paimpol mijotés à la tomate, lard grillé

NOS FROMAGES ~

Plateau de fromage de la Crèmerie du Plateau (+ 9 €)

Fromage blanc faisselle (sucre, crème ou coulis) (+ 5 €)

NOS DESSERTS ~

Tartelette aux figes, compote de rhubarbe

Baba au rhum, ananas, citron verts, purée de mangues et chantilly vanille

Moelleux au chocolat, glace vanille

Sablé choco-caramel et cacahuètes salées