

LE GARDE-MANGER

L'œuf du poulailler de mon papa, réduction de pinot noir	30 €
La courgette de Champlecy :	
La fleur farcie, tarte en arlequin, écume et sorbet estragon	38 €
Fleur de brochet de la Loire, caviar osciètre, sauce chardonnay	48 €
Les tomates, collection 2020 :	
Arc en ciel, au naturel, en tarte et en eau glacée	40 €

L'EAU

Homard breton, fleurette au Mâcon Solutré, raisins de notre jardin	56 €
Truite de l'Yonne fumée et saisie au moment sur une pierre charolaise, sauce secrète	48 €

LA FERME

Cœur d'entrecôte Charolaise maturée, navets farcis à la soubise, condiments herbacés	49 €
Côte et selle d'agneau rôties, coussin d'aubergine de Champlecy, jus d'agneau au romarin	45 €
Le ris de veau doré, jus crémé au vin jaune, betterave, ail noir	55 €
Tourte de canard de la ferme d'Artus au foie gras, figue du jardin	52 €

LES FROMAGES

Le Grand chariot des fromages	15 €
Sélection de fromages du MOF et Champion du Monde – Monsieur Bernard MURE-RAVAUD	
Menu Enfant (plat + dessert) – jusqu'à 10 ans	25 €

** Toutes nos viandes sont d'origine française.*

** Le classeur des allergènes est disponible à la réception.*