

**FORMULE DU MIDI** : formule complète 34€, formule entrée et plat : 28,5€, formule plat et dessert : 28€ : **menu sur Ardoise** servi du lundi au samedi le midi uniquement, hors jours fériés

## La Carte

### Entrées :

- Compression de foie gras et magret fumé(F), figue et céleri confit, raisin acidulé, réduction framboise, gelée au porto et brioche toastée: 20€
- Croustilles D'Escargots de chez Bourgogne Escargots, poudre de cazette du Morvan : Les 6 : 7€ ou Les 12 : 14€
- Dés de truite de l'aube marinée et en rilette, salade de haricot vert, fromage blanc battu au curry vert, pêche rôti au romarin, tomate cerise, amandes grillées et crackers:18€

### Plats :

- Poisson du jour, fine ratatouille provençale, polenta croustillante au safran, parmesan et maïs, coulis de tomate, jus d'arêtes au vin rouge et condiment ail noir :28€
- Noix de Veau de la ferme de Clavisy rôti (F), mousseline de pommes de terre à l'estragon, betterave rouge confite en croute de sel, mûre, jus réduit et condiment ail noir : 26€
- Plat du jour : 19€ ( servi du lundi au samedi midi uniquement, hors jours fériés)

### Fromages :

- Faisselle : sucre, miel ou Sel, poivre et crème : 6€
- Assiette de 3 fromages de la Fromagerie Gaugry : 8€

### Desserts :

- Mousse de pana cotta à la vanille, quetsches du jardin rôties au sucre muscovado, confit de mirabelle, éclat de sablé breton et glace verveine: 10€
- Pur chocolat caraïbe, en mousse et biscuit, framboise fraîche et sorbet, piquillo confit, émulsion et crumble au grué de cacao: 10€