



Menu Festif

Prix :50,00€

Entrée

Terrine de foie gras de canard et volaille en gelée comme un persillé, chutney d'oignon rouges,
pickles, toast de pain de campagne aux fruits secs

Ou Cocotte bourguignonne, œuf poché, oignons, lardon et champignons sauce au Chablis

Ou Aumônière de saumon fumé du Borvo, fine rémoulade aux herbes, mousse d'avocats,
zeste de pomelos et pousses de légumes

Ou Ballotin de saumon sauce à l'oseille, céréales bio aux légumes de saison

Plat

Volaille fermière « label rouge » en deux cuissons, rôtie, puis en vapeur de Chablis,
douceur de céleri, carotte fane au miel de l'Yonne, jus de volaille au Chablis crème

Ou Paleron de bœuf du Charolais confit au pinot noir en basse température, jus de braisage
réduit au sucs, crémeux de patate douce, navet marteau rôti au jus

Ou Quasi de Veau à la Parisienne, jus de veau corsé à l'Arabica, onctueuse purée de charlotte
parfumé à la truffe, petite sucrine confite

Fromage

Assiette de fromages, Brie de Meaux affiné, Bûche de Chèvre cendré de la ferme des Ultéria,
Soumaintrain fermier, salade mesclun, et pains aux fruits secs

Dessert

Nos création par notre chef pâtissier :

*Le tout-Choc : Génoise chocolat, crémeux chocolat noir, mousse chocolat noir, croustillant praliné, glaçage

chocolat

*L'exotique : Génoise, croustillant exotique, crémeux mangue-passion, glaçage exotique

*La Cacahuète : Génoise chocolat, caramel tendre, crémeux cacahuètes, croustillant de riz soufflé, glaçage chocolat lait

*La Mitigana : Biscuit noisette, crémeux de confiture de lait au beurre de cacao, mousse choco-lait, croustillant Speculos, glaçage caramel

* La Dijonnaise : Génoise, insert cassis, mousse chocolat blanc, glaçage framboises