

La Carte



Tous nos plats sont entièrement faits maison avec des produits frais et locaux :
Les légumes sont fournis par le « Verger de l'Abbaye » à Tournus,
Les viandes sont d'origine Française, le carré d'agneau provient d'Irlande

LES ENTREES

Tomates anciennes, burratina, pesto de roquettes et chapelure croustillantes aux herbes	14 €
Crèmeux de petits pois, gambas en kadaïf et huile perlée à l'ail noir	17 €
Tataki de veau mariné, taboulé de choux fleur coloré et agrumes	19 €
Tartare de bœuf charolais aux saveurs thai, courgettes et enoki	22 €
Poulpe confit aux épices, pastèque grillée, chèvres frais et salade d'herbes fraîches	24 €

LES POISSONS

Cabillaud grillé, brunoise de légumes du soleil façon aoïli	25 €
Filet de bar, écrevisse, rigatoni et sauce nantua	28 €
Demi homard rôti, caviar d'aubergine fumée, déclinaison courgette et rouille	35 €

LES VIANDES

Carré d'agneau en croûte d'herbes, purée de petits pois à la menthe olives taggiasche et artichauts poivrade	28 €
Volaille de Bresse sauce crème et morilles, vonnassienne et tombée de jeunes pousses, émulsion de riz	32 €
Filet de bœuf charolais, haricots rouges et maïs grillé, sauce chimichurri	35 €

La signature du chef

**Tomahawk de bœuf à la plancha pour deux personnes,
aux sarments de vigne et garniture estivale**

69 €

LES FROMAGES

Grand plateau des maîtres fromagers	12 €
Cervelle de canuts	7 €

LES DESSERTS

Parfait glacé à la mélisse, abricot et flocons d'avoine caramélisés	9 €
Ganache montée ivoire, biscuit moelleux au sésame noir et fraises fraîches, sorbet herbe fraîche	9 €
Financier noisette, crèmeux caramélia, mousse mascarpone & sorbet fromage blanc	9 €
Vacherin glacée à la vanille et fruits rouges	9 €