

## AU RETOUR DU MARCHÉ

Les menus sont proposés uniquement pour le service du midi  
du lundi au vendredi (sauf jours fériés)

### Inspiration du chef à retrouver sur l'ardoise

Entrée, plat Ou plat, dessert **32€**

Entrée, plat, dessert **38€**

Entrée, plat, fromages, dessert **45€**

Supplément à la carte : Entrée +3€ | Plat +4€ | Dessert +3€



Nos produits sont frais et de saison

Ils peuvent être amenés à changer à tout moment.

Toutes nos prestations sont prix nets en euros TTC,  
service compris

Nos tarifs sont susceptibles d'évoluer au cours de l'année

Viandes d'origine France. Pêche française

## A LA CARTE

Jambon persillé maison, tartine grillée crème de moutarde  
à l'estragon, condiments de légumes. 16€

Œuf cocotte fermier au soumaintrain, confit de volaille et  
pain au levain 16€

Velouté de choux fleurs, brunoise de céleri, croustilles de  
seigles et caviar d'Avruga 16€

Tronçon de poireaux à la feuille de nori, gelée livèche et  
œufs mimosa 14€

\*\*\*

Pièce de bœuf craquelin fleurs de gazette, jus court,  
pommes de terre au four 26€

Poisson du marché, jus bouillabaisse, espuma ailloli et  
déclinaison autour du fenouil 23€

Pintade et cuisse rôti à plat, jus aux éclats de châtaignes,  
choux rouges braisés purée de panais 24€

Carré de porc fermier cuisson basse température dans  
son jus, lentilles de l'Yonne 22€

\*\*\*

Assiette de fromages 10€

\*\*\*

île flottante, crème anglaise vanille et sauce caramel 10€

La profiterole au gianduja , crème glacée, craquelin  
cacao et sauce gianduja avec quelques noisettes  
torréfiées 12€

Un sabayon gratiné au poire rôtie et noix 10€