

Menus Auprès du Clocher

3 services 49€

Servi uniquement au déjeuner

Amuses Bouches Apéritives

Entrées

Asperges vertes, Truite de l'Yonne, Verveine

Asperges vertes de Langevine rafraichies à la verveine,
Truite de Crisenon en tartare et fumée

Plats

Bar de ligne

Pièce de bar de ligne rôti sur la peau,
Risotto de céleri et shiitaké, Emulsion au vin jaune

Ou

Bœuf Charolais

Faux Filet servi saignant, Poireaux fins, Anchois, Olive Taggiasca

Fromage 18€

(Non inclus dans les menus)

Chariot de fromages affinés de Bourgogne et de France

Dessert

Fraises Gariguettes

Fraises Fraîches, Compotées et en Sirop,
Ganache montée au chocolat blanc, Moelleux au citron

Mignardises Gourmandes

Menus Auprès du Clocher

4 services 77€

5 services 90€

Servi à tous les dîners

Amuses Bouches Apéritives

Asperges vertes, Truite de l'Yonne, Verveine

Asperges vertes de Langevine rafraichies à la verveine,
Truite de Crisenon en tartare et fumée

Escargots du Morvan

(menu en 5 services)

Escargots poêlés à l'ail des ours,
Pieds et oreilles de cochon, Emulsion pomme de terre

Rouget Barbet

Filet de rouget cuit en basse température, Condiment piquillos et citron,
Artichaut barigoule, Olives caramélisées

Pigeon de Corton

Demi pigeon de Patrice Sanchez cuit sur le coffre, Croustillant de cuisses,
Rhubarbe, Asperges blanche, Jus réduit

Fromage 18€

(Non inclus dans les menus)

Chariot de fromages affinés de Bourgogne et de France

Fraises Gariguettes

Fraises Fraîches, Compotées et en Sirop, Ganache montée au chocolat blanc,
Moelleux au citron

Mignardises Gourmandes