

## **MENU TERROIR**

**31,00€**

Les 12 Escargots en crème de persil

**ou**

Le saumon fumé du Borvo garni de sa rilette de saumon à l'huile de Homard  
sel de citron et graine de sésame au wasabi

§§§§§§§§

Le Parmentier de canard confit  
foie gras pôlé  
et sa polenta crémeuse

**ou**

Les Joes de Bœuf confites  
et son gratin dauphinois

§§§§§§§§§§

les desserts sur ardoise

## **La Carte**

### **Les Entrées**

L'Escalope de foie gras poêlée sur velouté de châtaignes  
chantilly au lard 13,00€

La Tartine mendiant à l'époisses servie tiède  
sur jambon du Morvan 12,00€

La Terrine de Foie gras au Café émulsion de whisky 15,00€

### **Les Plats**

Le Filet de Truite de Prégilbert sur sa purée de carottes au gingembre 16,00€  
beurre blanc estragon  
étuvée d'endives à l'orange et son poivre de Timut

La soupière de Tête de Veau , ravigote 16,00 €

Le Pavé de Charolais poêlé sauce Meurette  
polenta sur dôme de Burrata à l'huile de truffes 28,00€

Le Magret de Canard risotto vialone nano et tartuffon 18,00€  
réduction Griottine

**Tous les plats sont élaborés dans notre cuisine  
par Cécile et Céline**

**les fruits et légumes LAURIN Primeurs et notre jardin**