

# La Cuisine

DE LA FONTAIGNOTTE

Souhaitant nous inscrire dans une démarche responsable, chaque plat est réalisé à partir de ce que nous proposent nos producteurs, maraîchers et partenaires locaux et français, qui travaillent dans le respect de la terre, des saisons et des hommes, afin de garantir des produits sains et de grande qualité. La carte est ainsi réduite mais amenée à changer régulièrement.

## Entrées

Petits gris de Flavigny en persillade / Gnocchi / Crème d'ail / Beurre noisette  
16€

Maïs du Moulin de Braux / Farine de Gaude / Lait de haddock  
14€

Les tomates de Luc et Etienne / « Fêta » bourguignonne / Eau de tomate fumée /  
Herbes potagères  
15€

## Plats

Saint-Pierre de nos côtes / Pied de cochon / Ragoût de coco de Paimpol au jus de veau/  
Salicorne  
30€

Féra du Lac Léman / Tombée de poivron vert  
Sauce vierge à l'huile de cébette / Pourpier  
26€

Agneau de la Ferme de Clavisy / Courgette du Potager des Bergeries/  
Figs et Piment de Luc  
34€

## Dessert

Fromages Affinés/ Pousses du Potager des Bergeries  
10€

Mirabelles de l'Yonne / Crèmeux à l'eau de vie / Sorbet mirabelle au vinaigre de sureau / Tagète  
10€

Crème glacée champignon / Ganache chocolat / Caramel au beurre salé/  
Noisettes  
10€

## Menu déjeuner

*Valable le midi en semaine*

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert 35€

Entrée du jour + Plat du Jour ou Plat du Jour + Dessert 28€

## Menu enfant 15€

Origine viande et poisson : France

Prix TTC – Service inclus