



CARTE DU MIDI





C'est avec passion et conviction que nous avons sélectionné des producteurs respectueux d'une agriculture raisonnée pour vos assiettes. Notre volonté étant de vous proposer des produits de qualité et de saison.

LE MENU DE LA SEMAINE

Entrée + Plat ou Plat + Dessert	29€
---------------------------------	-----

Entrée + Plat + Dessert	33€
-------------------------	-----

LE MENU DU CHEF

Entrée + Plat + Dessert	49€
-------------------------	-----

LE MENU DU GONE - Moins de 12 ans

Plat + Dessert	15€
----------------	-----

TAPAS, À PARTAGER... OU PAS !

PAIN NORDIC TOASTÉ	11€
Tzatziki, yaourt grec, herbes fraîches	

GRAVLAX DE BŒUF	13€
Crème de moutarde et ciboulette	

WRAP DE CHÈVRE	12€
Chorizo ibérique et basilic	

Tarifs TTC service compris.

Information allergènes à disposition au bar ou auprès de notre équipe.

LE MENU DU CHEF

• *Midi & Soir* •

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 49€

ENTRÉES

PLEUROTES DE PANICAUT

Crème de cèpes, raisins blancs au verjus et noisettes grillées

PARMENTIER DE JOUE DE BŒUF ET FOIE GRAS

Gouda à la truffe, jus réduit au vin rouge

PLATS

DOS DE CABILLAUD

Courge butternut fumée, condiment à la pomme verte et curry noir

FILET MIGNON DE COCHON FRANÇAIS

Crème de châtaignes, oignons confits, jus au vinaigre de cidre

PANAIS RÔTI

Coings au miel de châtaignier, jus végétal au café,
glace au comté affiné

DESSERTS

POIRE POCHÉE AU THÉ

Ganache montée Dulcey, gel de citron, crème glacée à la verveine

MOUSSE AU CHOCOLAT TIÈDE

Sorbet mandarine au poivre de Timut

Tarifs TTC service compris.

Information allergènes à disposition au bar ou auprès de notre équipe.



CARTE DU SOIR



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

LE MENU DU CHEF

• *Midi & Soir* •

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 49€

ENTRÉES

PLEUROTES DE PANICAUT

Crème de cèpes, raisins blancs au verjus et noisettes grillées

PARMENTIER DE JOUE DE BŒUF ET FOIE GRAS

Gouda à la truffe, jus réduit au vin rouge

PLATS

DOS DE CABILLAUD

Courge butternut fumée, condiment à la pomme verte et curry noir

FILET MIGNON DE COCHON FRANÇAIS

Crème de châtaignes, oignons confits, jus au vinaigre de cidre

PANAIS RÔTI

Coings au miel de châtaignier, jus végétal au café,
glace au comté affiné

DESSERTS

POIRE POCHÉE AU THÉ

Ganache montée Dulcey, gel de citron, crème glacée à la verveine

KIWI MARINÉ AU GINGEMBRE

Chocolat blanc, financier à la pistache,
sorbet noix de coco et citron vert

MOUSSE AU CHOCOLAT TIÈDE

Sorbet mandarine au poivre de Timut

FENOUIL ET VANILLE DE MADAGASCAR

Chocolat blanc, orange sanguine et olive noire

Tarifs TTC service compris.

Information allergènes à disposition au bar ou auprès de notre équipe.

LE MENU SIGNATURE

- du lundi au vendredi : soir •
- du samedi au dimanche : midi & soir •

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 59€

ENTRÉES

RIS DE VEAU GLACÉ

Mousseline de céleri, figues fraîches, sarrasin grillé,
jus réduit au cacao

NOIX DE SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SAINT-BRIEUC

Au naturel, choux-fleurs et mûres acidulées

PLATS

OMBLE CHEVALIER

Crème de topinambours, poire fermentée,
jus de volaille à l'huile de noisette

VOLAILLE DE L'ALLIER AOP

Quenelle de cuisse, salsifis, sauce Albufera

PANAIS RÔTI

Coings au miel de châtaignier, jus végétal au café,
glace au comté affiné

DESSERTS

POIRE POCHÉE AU THÉ

Ganache montée Dulcey, gel de citron, crème glacée à la verveine

KIWI MARINÉ AU GINGEMBRE

Chocolat blanc, financier à la pistache,
sorbet noix de coco et citron vert

MOUSSE AU CHOCOLAT TIÈDE

Sorbet mandarine au poivre de Timut

FENOUIL ET VANILLE DE MADAGASCAR

Chocolat blanc, orange sanguine et olive noire

Tarifs TTC service compris.

Information allergènes à disposition au bar ou auprès de notre équipe.



NOTRE CARTE DE SAISON

TAPAS, À PARTAGER... OU PAS !

PAIN NORDIC TOASTÉ	11€
Tzatziki, yaourt grec, herbes fraîches	
GRAVLAX DE BŒUF	13€
Crème de moutarde et ciboulette	
WRAP DE CHÈVRE	12€
Chorizo ibérique et basilic	

ENTRÉES

PLEUROTES DE PANICAUT 	16€
Crème de cèpes, raisins blancs au verjus et noisettes grillées	
RIS DE VEAU GLACÉ	20€
Mousseline de céleri, figues fraîches, sarrasin grillé, jus réduit au cacao	
PARMENTIER DE JOUE DE BŒUF ET FOIE GRAS	18€
Gouda à la truffe, jus réduit au vin rouge	
NOIX DE SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SAINT-BRIEUC	22€
Au naturel, choux-fleurs et mûres acidulées	

LE MENU DU GONÉ - Moins de 12 ans

Plat + Dessert - selon les inspirations de saison	15€
---	-----



PLATS

OMBLE CHEVALIER	34€
Crème de topinambour, poire fermentée, jus de volaille à l'huile de noisette	
DOS DE CABILLAUD	28€
Courge butternut fumée, condiment à la pomme verte et curry noir	
VOLAILE DE L'ALLIER AOP	32€
Quenelle de cuisse, salsifis, sauce Albufera	
FILET MIGNON DE COCHON FRANÇAIS	29€
Crème de châtaignes, oignons confits, jus au vinaigre de cidre	
PANAI RÔTI 	26€
Coings au miel de châtaignier, jus végétal au café, glace au comté affiné	

FROMAGES LE GONÉ — À Neuville-sur-Saône

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS	11€
Chutney de fruits de saison	

DESSERTS

POIRE POCHÉE AU THÉ	12€
Ganache montée Dulcey, gel de citron, crème glacée à la verveine	
KIWI MARINÉ AU GINGEMBRE	12€
Chocolat blanc, financier à la pistache, sorbet noix de coco et citron vert	
MOUSSE AU CHOCOLAT TIÈDE	12€
Sorbet mandarine au poivre de Timut	
FENOUIL ET VANILLE DE MADAGASCAR	12€
Chocolat blanc, orange sanguine et olive noire	