

## **Et si on faisait un peu connaissance avant de commencer ?**

Les produits que vous allez manger proviennent pour la quasi-totalité de fermes maraichères ou d'élevages des alentours. Les légumes sont issus essentiellement de l'agriculture biologique (ferme « Vezelay Terroir » et ferme « Les Jardins Du Basilic »), les œufs plein air de chez Charol'œuf à Saint Léger Vauban sont labélisés « parc du Morvan », la truite de la ferme aquacole de Crisenon à Pregilbert est labelisée BIO, la viande de bœuf est fournie par la ferme Pechery à Brosses. Pour les autres produits, nous privilégions toujours les circuits courts quand cela est possible avec les fermes des environs.

En cuisine vous verrez peut être Edouard, le chef, il apporte ici le métissage culinaire, il organise, s'assure que les règles sont bien respectées, Christian quant à lui nous vient des alpages, toujours à l'affut pour chercher de nouvelles saveurs, tenter des mélanges improbables (facile à reconnaître : il rigole tout le temps) et Christophe, dit le lémurien, c'est l'encyclopédie des recettes traditionnelles, notre Dumbledore (normal, il n'est plus tout jeune). Tous trois ont des savoirs faire complémentaires et surtout ce sont des passionnés. Ils font tout « maison » et sont souvent à l'œuvre tôt le matin. Ce genre de cuisine demande du temps, il faudra donc accepter d'attendre un peu (mais jamais trop). Et si vous avez envie de partager avec eux, venez les voir en cuisine, ils se feront un plaisir de papoter avec vous.

En salle pas de reine, c'est Peter le responsable, le grand chevelu avec un accent so british. Vous croiserez peut être aussi Attila dit Atti (il ne vous fera aucun mal n'ayez crainte) ou Laurence, c'est celui qui parle tout le temps, il a le même accent que Peter. Michel et Stéphane, les deux propriétaires, peuvent aussi faire partie de la fête. Et en saison, il y en a d'autres, toutes et tous choisis pour leur bienveillance et leur sourire.

Tout cela étant dit, laissez-vous maintenant porter par l'ambiance bistrot du SY et par son équipe. Nous vous souhaitons un bon voyage.

## **MENU DU MIDI**

(Plats notés sur l'ardoise)

### ***Menu for lunch***

*(Dishes written on the blackboard)*

#### **Le menu 2 plats : 20,50 €**

- Entrée de l'ardoise
- Plat de l'ardoise

Ou

- Plat de l'ardoise
- Dessert de l'ardoise

#### **Le menu 3 plats : 26,00 €**

- Entrée de l'ardoise
- Plat de l'ardoise
- Dessert de l'ardoise

#### **Le menu enfant (jusqu'à 12 ans) : 13,00 €**

- Une portion du plat de l'ardoise ou du bœuf bourguignon

Ou

Steak haché et accompagnements du jour

- Dessert de l'ardoise

# LA CARTE

## Entrées

- Noix de saint Jacques flambées au Vermouth blanc, compotée de panais, rapé de pomme granny smith citronnée 17,00 €
- Les 6 escargots de Bourgogne au beurre, à l'ail et persil 9,00 €
  - Foie gras maison mi cuit 17,00 €
  - Velouté de potimarron bio et émulsion de marrons 9,00 €
    - L'entrée de l'ardoise (s'il en reste) 7,50 €

## Plats

- Filet de truite Bio de la ferme aquacole de Crisenon, à la crème, échalotes et noix, fondue de poireaux et riz basmati 19,00 €
  - Joue de cochon confite au cidre et au miel, écrasé de patates douces et légumes bio et locaux du moment 18,00 €
- Effiloché d'agneau au jus tranché clarifié, pruneaux rôtis, écrasé d'échalotes et légumes bio et locaux du moment 22,00 €
- Filet de bœuf de la ferme Pechery (200 gr), beurre maître d'hôtel, poêlée forestière (champignons, légumes bio et locaux du moment) 28,00 €
- Le bœuf bourguignon, du paleron mijoté au vin rouge, carottes et champignons, accompagné de pommes de terre vapeur 17,00 €
  - Le plat de l'ardoise (s'il en reste) 16,00 €

## Desserts

- Tarte Bourdaloue, boule de glace vanille 8,00 €
- Le Tout Chocolat (génoise chocolat noisette, ganache chocolat et couverture chocolat) 10,00 €
  - Crème de marron et noix caramélisées en pâte brisée 9,00 €
- L'assiette de fromages locaux (Epoisses, chèvre de la ferme des Montants de Noyers sur Serein et régal de Bourgogne) 9,00 €
  - Le dessert de l'ardoise (s'il en reste) 6,50 €

# THE CARTE

## Starters

- Scallops flambée with Vermouth, stewed parsnips, grated granny smith apples with lemon 17,00 €
- 6 burgundy snails with garlic and parsley butter 9,00 €
- Cream of organic pumpkin soup with chestnut emulsion 9,00 €
- Homemade half cooked foie gras 17,00 €
- Starters of the day (if any remain) 7.50 €

## Main Courses

- Organic trout fillet from the farm aquacole de Crisenon, with cream, shallots and walnuts, fondue of leeks and basmati rice 19,00 €
- Pig cheeks cooked in cider and honey, crushed sweet potatoes and organic vegetables of the moment 18,00 €
- Pulled lamb with a clarified butter jus, roasted prunes, shallots and organic vegetables of the moment 22,00 €
- Fillet of charolais beef from a local farm, beurre maitre d'hôtel (butter, parsley, lemon, pepper), pan fried mushrooms and organic vegetables of the moment 28,00 €
- Bœuf bourguignon : beef cooked in red wine with carrots and mushrooms served with boiled potatoes 17,00 €
- The dish of the day (if any remain) 16,00 €

## Desserts

- Pear tart with a frangipane served with vanilla ice cream 8,00 €
- The « all chocolate ». Chocolate and hazelnut biscuit with a chocolat ganache, covered in dark chocolat 10,00 €
- Caramelized walnuts with a chestnut cream in a short crust pastry 9,00 €
- Plate of local cheeses (Epoisses, goats cheese and Regal de Bourgogne 9,00 €
- Dessert of the day (if any remain) 6.50 €