

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 (l'agneau et le porc proviennent essentiellement de fermes locales).

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 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 rarement 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 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.

LE MIDI UNIQUEMENT



Entrée de l'ardoise : 10,50 € (*starter of the day*)

Plat de l'ardoise : 21,50 € (*dish of the day*)

Dessert de l'ardoise : 7,50 € (*dessert of the day*)

Le menu 2 plats : 24,50 €

Entrée de l'ardoise + plat de l'ardoise (*starter & main course*)

Ou

Plat de l'ardoise + dessert de l'ardoise (*main course & dessert*)

Le menu 3 plats : 29,00 €

Entrée de l'ardoise + plat de l'ardoise + dessert de l'ardoise
(*Menu 3 courses*) *All dishes of the day are noted on the blackboards*

Changements possibles dans le menu :

- A la place de l'entrée de l'ardoise : 6 escargots de Bourgogne + 1,50 €
- A la place du dessert de l'ardoise : l'assiette de trois fromages + 1,50 €

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

- Une portion du plat de l'ardoise ou du bœuf bourguignon ou steak haché
 - Dessert de l'ardoise ou 2 boules de glace



« Fait Maison »

Les entrées

- L'œuf en meurette 10,50 €
- Les 6 escargots de Bourgogne au beurre, à l'ail et persil 11,50 €
- Crème brûlée au foie gras maison confit d'oignons au gingembre et chutney de mangue 14,00 €
- Velouté de potimarron 11,00 €
- L'entrée de l'ardoise (s'il en reste) 10,50 €

Les plats

- Filet de truite Bio de la ferme aquacole de Crisenon, réduction à l'orange sanguine, riz vénéré 26,00 €
- Agneau de fermes locales préparé façon tajine aux abricots, pommes de terre et légumes bio et locaux du moment 25,00 €
- Emincé d'échine de porc de fermes locales au jus tranché clarifié, risotto aux légumes 23,00 €
- Filet de bœuf de la ferme Pechery (200 gr), beurre maître d'hôtel ou confit d'oignon à l'ail noir au choix, gratin de pommes de terre à l'Epoisses 29,50 €
- Le bœuf bourguignon, du paleron de la ferme Pechery mijoté au vin rouge, carottes et champignons, accompagné de pommes de terre 20,50 €
- Le plat de l'ardoise (s'il en reste) 21,50 €

Les desserts

- Cheese cake au citron 9,00 €
- Panna cotta à l'orange et fleur d'oranger, éclats de pistaches, amandes torréfiées et caramélisées 8,00 €
- Fondant au chocolat à la fève de tonka et crème anglaise 9,00 €
- L'assiette de fromages locaux (Epoisses, chèvre de la ferme des Montants de Noyers sur Serein et régail de Bourgogne) 9,00 €
- Le dessert de l'ardoise (s'il en reste) 7,50 €



« Fait Maison »

Starters

- Poached egg in a red wine burgundy sauce 10.50 €
 - 6 Burgundy snails 11.50€
- Crème brûlée of homemade foie gras, onion confit with ginger, mango chutney 14.00€
 - pumpkin soup 11.00€
- Starter of the day on blackboard (if any remain) 10.50€

Main Courses

- Organic trout fillet from the farm aquacole de Crisenon served with a blood orange reduction and black rice 26.00€
- Lamb tagine with apricots, potatoes and organic seasonal vegetables 25.00€
- Sliced locally sourced pork loin with a clarified butter jus, served with a vegetable risotto 23.00€
- Fillet of charolais beef from a local farm (200g), beurre maitre d'hotel (butter, parsley, lemon, pepper) or onion and black garlic confit, potato gratin with Epoisses cheese 29.50€
- Bœuf bourguignon : beef cooked in red wine with carrots and mushrooms served with boiled potatoes 20.50€
 - The dish of the day (if any remain) 21.50€

Desserts

- Cheese cake with lemon 9.00€
 - Orange Panna Cotta, crushed pistachio nuts and almonds 8.00€
- Chocolate fondant made with tonka beans and served with crème anglaise 9.00€
- Plate of local cheeses (Epoisses, goats cheese from Noyers sur Serein and Regal de Bourgogne) 9.00€
 - Dessert of the day (if any remain) 7.50€