

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 labélisée 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). Et il y a Guerçandre qui a rejoint l'équipe pour la saison 2024. 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. 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. Mickael, toujours de bonne humeur, nous rejoint à nouveau cette année pour une nouvelle saison. Michel et Stéphane, les deux propriétaires, peuvent aussi faire partie de la fête. Et en juillet aout, 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 : 22,50 € (*dish of the day*)

Dessert de l'ardoise : 8,00 € (*dessert of the day*)

Le menu 2 plats : 25,50 €

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 : 31,00 €

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) : 13,50 €

- 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 11,00 €
- 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 15,00 €
- Tarte à l'Epoisses 11,50 €
- 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 27,00 €
- Agneau préparé façon tajine aux abricots, pommes de terre et légumes bio et locaux du moment 27,00 €
- Emincé d'échine de porc au jus tranché clarifié, risotto aux légumes 24,00 €
- 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 32,00 €
- Le bœuf bourguignon, du paleron de la ferme Pechery mijoté au vin rouge, carottes et champignons, accompagné de pommes de terre 22,50 €
- Le plat de l'ardoise (s'il en reste) 22,50 €

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 régal de Bourgogne) 10,00 €
- Le dessert de l'ardoise (s'il en reste) 8,00 €



« Fait Maison »

Starters

- Poached egg in a red wine burgundy sauce 11,00 €
 - 6 Burgundy snails 11.50 €
- Crème brûlée of homemade foie gras, onion confit with ginger, mango chutney 15.00 €
 - Tart of Epoisses cheese 11.50 €
- 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 27.00 €
- Lamb tagine with apricots, potatoes and organic seasonal vegetables 27.00€
- Sliced pork loin with a clarified butter jus, served with a vegetable risotto 24.00 €
- 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 32,00 €
- Bœuf bourguignon : beef cooked in red wine with carrots and mushrooms served with boiled potatoes 22.50 €
 - The dish of the day (if any remain) 22.50 €

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) 10.00 €
 - Dessert of the day (if any remain) 8,00 €