

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 essentiellement 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. Caro qui a rejoint l'équipe pour la saison est passionnée par le Karaoke... Elle déteste le silence, du coup elle parle tout le temps. 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). Mickael, dit le ragondin, toujours de bonne humeur, c'est le spécialiste du pinot noir, il sait tout sur ce cépage. Edin notre petit dernier a toujours le sourire Michel, le propriétaire, peut 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 (Lunch only)



« Fait Maison »

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

MIDI ET SOIR



« Fait Maison »

Les entrées

- Œuf parfait et sa sauce du moment 10,50 €
- Les 6 escargots de Bourgogne au beurre, à l'ail et persil 11,50 €
- Tarte aux épinards et chèvre, salade et pignons de pins 10,50 €
 - Rillettes de thon, toast et salade 10,50 €
 - L'entrée de l'ardoise (s'il en reste) 10,50 €

Les plats

- Filet de truite bio de la ferme aquacole de Crisenon, sauce moutarde, légumes du jour 27,00 €
- Travers de veau braisé, sauce créoline, mélange de jeunes pousses de salade 27,00 €
 - Joue de porc au cidre et miel, purée de patates douces 24,00 €
- Filet de bœuf grillé (200 gr), sauce à l'Epoisses, gratin de pomme de terre 32,00 €
- Le bœuf bourguignon, le traditionnel, mijoté au vin rouge, carottes et champignons, accompagné, comme il se doit, de pommes de terre 22,50 €
 - Le plat de l'ardoise (s'il en reste) 22,50 €

Les desserts

- Tarte amandine aux abricots 9,00 €
- Flan Libanais à la fleur d'orange (Mouhalabieh) 8,00 €
 - Moelleux au chocolat, coulis du moment 9,00 €
- L'assiette de fromages locaux (Epoisses, chèvre de la ferme des Montants de Noyers sur Serein et Brillat-savarin) 10,00 €
 - Le dessert de l'ardoise (s'il en reste) 8,00 €

LUNCH AND EVENING



« Fait Maison »

Starters

- Œuf parfait (slow cooked egg) with a sauce of the moment 10,50 €
- Spinach and goats cheese tarte, salade with pine nuts 10,50 €
 - 6 Burgundy snails 11.50 €
- Shredded tuna (rillettes), served with toast and salad 10.50 €
- Starter of the day on blackboard (if any remain) 10.50 €

Main Courses

- Fillet of organic trout with a mustard sauce & vegetables 27.00€
- Braised veal ribs, creole sauce with baby leaf salad 27.00€
- Pig cheeks in cider and honey, served with a sweet potato puree 24.00€
- Fillet of charolais beef from a local farm (200g), accompanied by a potato gratin. Served with an Epoisses sauce 32,00 €
 - Bœuf bourguignon : beef cooked in red wine with carrots and mushrooms served with potatoes 22.50 €
- The dish of the day (if any remain) 22.50 €

Desserts

- Almond tarte with apricots 9.00 €
- Lebanese cream flan (Mouhallabieh) cream with orange blossom flowers 8.00€
 - Chocolate moelleux 9,00 €
- Plate of local cheeses (Epoisses, goats cheese from Noyers sur Serein and Brillat-savarin) 10.00 €
 - Dessert of the day (if any remain) 8,00 €