

## Menu Jean de Rigny 49 Euros

### La Mise en bouche

\* \* \*

Gaspacho de Légumes d'été, Basilic  
Saumon frais de nos Côtes juste snacké 

Ou

Méli-mélo de Légumes  
Râble de Lapereau fermier en gelée  
Sauce de Raifort 

\* \* \*

L'Agneau du Quercy comme un Navarin

Légumes du Printemps 

Ou

Médaille de Veau fermier rôti  
Sauce au Romarin du Potager 

Ou

Filet de Daurade Royale de nos côtes  
Sauce safranée, légumes du moment 

\* \* \*

L'Assiette de Fromages  
De Franche-Comté et de Bourgogne 

Ou

Cocktail de sorbets maison 

Ou

Clafouti de Rhubarbe

Sorbet Verveine, Tuile au Miel 

Ou

Tarte au Citron et sa Meringue 

## Menu Longueval de Rigny 75 euros

### La Mise en bouche

\* \* \*

Foie gras frais maison  
Et son Caramel de Macvin 

Ou

Duo d'Asperges Vertes et Blanches  
de France

Magret de Canard fumé au Château  
Pesto de Pissenlit 

Ou

Ceviche de Lotte condimenté au Wasabi  
Céleri branche mi-cuit

\* \* \*

Fileté d'Agneau de lait du Quercy  
Artichaut Violet doré au Comté vieux,  
Fèves fraîches, Son jus réduit au Thym 

Ou

Filet de Charolais 

Gâteau de pomme de terre au Comté Vieux  
Sauce aux Morilles  
(Supplément 10 euros)

Ou

Filets de Rouget Barbet Juste saisis  
Sauce Vierge, Polenta aux épices  
Tombée d'Épinards frais 

Ou

Le Homard « Pattes Bleues »  
Entier décortiqué

Sauce Estragon, Artichaut Camus 

(Supplément 20 euros)

\* \* \*

L'Assiette de Fromages  
De Franche-Comté et de Bourgogne 

\* \* \*

### Le pré-dessert

\* \* \*

Ganache de chocolat  
Parfait glacé à l'Absinthe 

Ou

Nougat Glacé au Kirsch de Fougerolles  
Palets croquants, Griottines 

Ou

Les Fraises de France  
Crèmeux de Gingembre confit  
Pain d'épices de Bourgogne 

Chers Clientes et clients,  
Chaque jour, notre Chef et son Équipe épluchent,  
coupent, émincent, écaillent, désossent, poêlent,  
rôtissent, mijotent, assaisonnent, tout ceci à partir  
de produits bruts, frais, et pour la majorité  
d'origine locale voire cultivés par nous-mêmes.

Tous nos plats sont faits maison  
à partir de produits frais et bruts

 Spécialité maison et/ou plat réalisé avec des  
produits de notre région

 Toutes nos viandes sont d'origine France

 Toutes nos Volailles sont élevées en ferme