

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 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. Guerçandre qui a rejoint l'équipe pour la saison est passionnée par la pâtisserie... Elle déteste le silence, du coup elle parle tout le temps. Christophe dit le lémurien, c'est le Dumbledore de la cuisine, le gardien des recettes traditionnelles. Tous trois ont des savoir-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, il parle tout le temps lui aussi, il a le même accent que Peter. Mickael, dit le ragondin, toujours de bonne humeur, c'est le spécialiste du pinot noir, il sait tout sur ce cépage. 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 (Lunch only)



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

Les viandes sont toutes d'origine « France » et souvent locales
sauf l'agneau de nouvelle Zélande ou Royaume Unis



« Fait Maison »

Les entrées

- Caviar d'aubergines **11,00 €**
- Les 6 escargots de Bourgogne au beurre, à l'ail et persil **11,50 €**
- Salade de pois chiche, tomates, poivrons, olives noires, coriandre, oignons rouges, persil, ail, huile d'olive **11,00 €**
 - Tartare de poisson (en fonction de l'arrivage) **13,50 €**
- Fromage de chèvre frais avec tomates séchées, pignon de pin, échalotes, persil, salade verte **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, sauce vin rouge et crème, légumes du jour **27,00 €**
- Canette préparée façon tajine aux abricots et pruneaux, pommes de terre Charlotte et légumes du moment **27,00 €**
- Paleron de porc mijoté à la bière de Vézelay, écrasé de patates douces **24,00 €**
- Filet de bœuf grillé (200 gr), sauce à l'Epoisses, fricassée de champignons et flan de courgettes **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

- Charlotte au chocolat aux éclats de noisettes **9,00 €**
- Bavarois aux fruits rouges, glaçage à l'hibiscus, crème anglaise **8,00 €**
 - Parfait glacé au citron, madeleine citronnée **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 €**



« Fait Maison »

Starters

- Fresh goats cheese salad with sundried tomatoes, pine nuts and lettuce **11,00 €**
 - Aubergine caviar **11,00 €**
 - 6 Burgundy snails **11.50 €**
- Chickpea salad with tomatoes, peppers, olives, red onions, parsley, garlic and olive oil **11.00 €**
 - Fish tartare (chefs choice of fish) **13.50 €**
 - 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 red wine cream sauce & vegetables **27.00 €**
 - Duck tagine with apricots, prunes, charlotte potatoes and seasonal vegetables **27.00€**
 - Pork cooked in Vézelay beer, served with crushed sweet potatoes **24.00 €**
- Fillet of charolais beef from a local farm (200g), accompanied by a mushroom fricassee and a courgette flan. Served with an Epoisses sauce **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

- Chocolate and hazelnut charlotte **9.00 €**
 - Lemon parfait **9.00 €**
- Red fruit Bavarois with an hibiscus glaze and crème anglaise **8.00€**
- 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 €**