

La Côte Saint-Jacques

152€

Amusette

Pince de homard, chaud-froid d'asperge verte et mousseline de tarama

Petits berlingots de homard « Terre et mer », Girolles, sauge et ail doux

Homard rôti au poivre sancho, rosace de carottes et
sabayon entre douceur et amertume

Fromages de France

Fraîcheur d'orange sanguine et bergamote, Glace à la salicorne

Boissons

Kir, 2 verres de vins régionaux, eaux et cafés compris

152€ boissons comprises

125€ hors boissons

Valable le midi du mercredi au dimanche

Le soir du mardi au dimanche (sauf samedi soir et jour férié)

Fermé le lundi midi et soir et le mardi midi

14, faubourg de Paris - 89300 JOIGNY

03 86 62 09 70

reception@relaischateaux.com

www.cotesaintjacques.com

Le Rive Gauche

66€

Le parmentier de cochon de la « Ferme du Chaudron », crémeux de lentilles et vinaigrette de graines de courges, copeaux de jambon de Morvan
ou

La truite de la « Pisciculture de Crisenon » confite aux aromates et gratinée au poivre de Timut, beurre d'agrumes et réglisse, croquant de fenouil

L'émincé de veau au romarin, pommes croquettes d'aligot au Soumaintrain de la « maison Leroux », écrasé de carottes et crumble de noisettes

ou

Le pavé de cabillaud Skreï en croute de pain, purée de pois cassés et ragoût de légumes, jus terre et mer, graines de moutarde

Parfait glacé au grand Marnier, suprême d'agrumes et baies de cassis, tuile langue de chat à la poudre de pain d'épices

ou

La tartelette du jour selon l'inspiration du moment, sorbet et coulis

Boissons

Kir vin blanc, 2 verres de vin par personne et café

66 € par personne boissons comprises

45 € hors boissons

Valable uniquement sur réservation

Midi & soir (sauf dimanche soir et jour férié)

Quai du Port au Bois - 89300 JOIGNY

03 86 91 46 66

contact@hotellerivegauche.com

www.hotel-le-rive-gauche.fr



Le Paris Nice

55 €

Le tartare de lieu jaune aux pommes granny Smith

La souris d'agneau rôti au miel de Dosnon

La crêpe Suzette et sa glace à l'orange

Boissons

Apéritif, un verre de vin et café ou infusion

55€ par personne boissons comprises
41€ hors boisson

Valable le midi : du mardi au dimanche

Valable le soir : vendredi & samedi

(uniquement sur réservation du samedi 6 au dimanche 14 avril inclus)

8 Rond-Point de la Résistance
89300 JOIGNY
03 86 62 06 72
www.leparisnice.fr
parisnice@wanadoo.fr



Tempo Restaurant

29€

Velouté d'asperges, œuf parfait aux poireaux frits, huile de pistache
ou

Tartare de bœuf thaï, croquant sésame, mâche nacrée à la vanille

Lapin à la graine de moutarde, moelleux d'épinards au Comté

ou

Merlan grillé, beurre blanc au pomelos, petits pois et pointes d'asperges croquantes

Paris-Brest, crème anglaise à la tonka

ou

Fougasse d'Aigues-Mortes, crémeux mangue et brunoise de fraises

Boissons

1 apéritif au choix & café

29 € par personne boissons comprises

21€ hors boissons

Valable tous les midis du lundi au vendredi et le soir vendredi 12 et 19 avril

(Uniquement sur réservation)

1, place du Marché - 89300 JOIGNY

09 87 36 86 06

contact@belairtraiteur.com

La Promenade

35 €

Salade gourmande

ou

Vol au vent de la mer

—

Veau marengo

ou

Filet de Saint-Pierre, sauce armoricaine

—

Assiette de fromages de la maison Leroux

ou

Profiteroles au chocolat

Boissons

Kir, 1 verre de vin blanc, 1 verre de vin rouge ou 1 verre de rosé Bourgogne & café

35 € par personne boissons comprises

25 € hors boissons (entrée, plat, fromages ou dessert & café)

Valable uniquement sur réservation

Midi & soir : Samedi 13 & samedi 20 - Midi : dimanche 14 & dimanche 21

6 avenue Jacques Coeur - 89410 Cézy

03 86 63 17 55

resto.lapromenade@free.fr

La Fontaine aux Muses

64€

Le duo de foie gras de canard mi-cuit truffé et sa terrine des Muses en clé de sol

ou

Le cannelé à l'avocat et St-Jacques à la grande truite de la Fontaine fumée

La brasillade de ris de veau croquant au beurre rouge et sa garniture de saison

ou

La salade folle de St-Jacques Bretonnes et filet de bar juste raidi

La charlotte aux fruits rouges imbibées de kirsch sur crème anglaise

ou

L'émincé glacé au chocolat et café arabica et mignardises

Boissons

Apéritif, vins et café compris

Menu Jazz 64 € boissons comprises

55 € hors boissons (café compris)

Vendredi 12 & vendredi 19 avril le soir,

Samedi 6, samedi 13, samedi 20 avril le soir,

Dimanche 7, dimanche 14 et dimanche 21 le midi

Route de la Fontaine

89116 La Celle St-Cyr

03 86 73 40 22

fontaineauxmuses@aol.com

www.fontainesauxmuses.com

Aux Rives de l'Yonne

56€

Amuse-bouche

Escalope de foie gras sur lit de pommes caramélisées à l'orange
ou

Fondant d'asperges sur feuille de saumon fumé au jus de betterave

Fraîcheur flottante

Roulé de sole sur écrasé de pommes de terre et pétales rouges
ou

Filet mignon de porc au miel et vinaigre balsamique, petits légumes de printemps

Assiette de fromages régionaux

Fraisier sur coulis de fruits rouges ou Autre dessert proposé sur la carte

Boissons

Apéritif, 2 verres de vin & café

56 € par personne boissons comprises

48 € hors boissons

Valable midi & soir : vendredi & samedi + dimanche midi et jeudi soir
(Uniquement sur réservation)

48 b rue Emile Tabarant
89400 Laroche Saint-Cydroine

03 86 80 05 70

riveyonne@gmail.com

www.jacky-faguais.com