SÉMANTÈME

Ouvert du Mardi au Dimanche

Déjeuner

Uniquement le midi

Inspiration 33€

Entrée / plat / fromage ou dessert

Entrée/plat ou plat/ fromage ou dessert **28€**

Diner

Du Mardi au Samedi et Dimanche midi

L'Informel 4 services 39€

Deux entrées, terre ou mer, fromage ou dessert

Invitation en 5 moments 49€

(terre et mer)

Mise en bouche

Champignons brun bio · bouillon de pied de veau

Entrées

Transparence de racine · noisettes · échalotes · vinaigre de figues · huile d'olive non filtrée · salade d'herbes

Crème de châtaigne bio (sans lactose) · figues · éclats de châtaigne

Plats

Dos de poisson blanc · purée de pommes de terre · beurre à l'estragon
Ou
Chou farci cochon d'Auvergne et St Jacques de St Malo · jus de cochon ***(+6€)***

Pintade de ferme 120 jours d'élevage · cuisson en cocotte basse température · mousseline de carottes fanes · poires à la fleur de sel · jus de cuisson aux échalotes et vinaigre de cidre bio

Fromage et desserts

Assiette de fromages autour de l'Auvergne (carré d'Aurillac, laguiole, bleu d'Auvergne)
A partager 12€ hors menu

Lacté chocolat bio · fleur de sel · amandes grillées · caramel

Carte des vins et boissons

Eau de source Montarchet 1 litre 7€
Jus de pommes 25 cl 7€
Bière bonde La Passerelle Bio 7€

Café cru Ethiopie 2,20€

Bulles

Rupture champagne jusqu'au 15/11
Origin'l Reserve Yves Duport. 36€ 12cl 9€

Notre kir cassis ou framboises au blanc de bourgogne. **10€**
Communard vin de bourgogne pinot noir et cassis. **10€**

Notre Sélection Bourgogne et Mâconnais

Blanc

Montagny 1er Cru Le Cornevent Chateau du Cray 2024. 45€
Bourgogne Domaine Les Guignottes 2023. 35€
Santenay Domaine Chapelle. 70€
Saint Véran La Boisserole Domaine Nicolas Delfaud 2024 Bio. 39€
Mâcon Verzé Domaine Nicolas Delfaud Bio 2025. 34€ 12cl 7€
Mâcon Péronne Domaine du Mont Epin Bio. 33€
Mâcon Scellès Domaine Marcel Couturier. Biodynamie 39€
Mâcon Lugny André Goichot 2023 blanc. 36€
Beaujolais Blanc Georges Descombes. Une merveille 37€
Saint Bris André Goichot 2024. 29€ 12cl 7€

Rouge

Bourgogne Domaine Les Guignottes 2022.	32€	
Bourgogne Hautes-Cotes de Nuits 2023.	43€	
Bourgogne Côte Chalonnaise rouge La Coulée Douce. Bio	45€	
Côtes de Nuits Villages Domaine Arnaud Boué. Bio	75€	
Chenas Chat au bonnet Domaine Château Bonnet. Bio	33€	12cl 7€
Régnié Georges Descombes.	34€	

Blanc

Ardèche Marsanne Chasselas J,François Jacouton.	31€	12cl 7€
Domaine Pellé - Menetou Salon Les bornés 2025. Bio	35€	
Chinon Le Droit Chenin Domaine Lambert. Biodynamie	39€	
Domaine Pellé - Menetou Salon les blanchais 2023. Bio	54€	
Domaine Delhome - Crozes Hermitage Loess. Bio	42€	
Magnum Collines Rhodaniennes Viognier Granit. JF Jacouton.	70€	
Jurançon (blanc) Amistat Domaine de Montesquiou doux.	12cl 7€	

Rouge

Syrah à 2 pas Ardèche Jean François Jacouton.	32€	12cl 7€
Vacqueyras RE.NE.SENS Château Bois d'Arlène. Bio	38€	
Terrasse du Larzac L'Indigène Mas des Agrunelles. Biodynamie	35€	
Domaine Rodolphe Duculty Saint Joseph Mémé Lise. Bio	46€	
Domaine Delhome Crozes Hermitage Altitude 330 2023. Bio	60€	
Domaine Pellé - Menetou Salon Les bornés 2024. Bio	39€	
Anjou Le Rêveur Domaine Le Fief Noir 2022. Bio	47€	
Magnum Syrah à 2 pas Ardèche Jean François Jacouton.	71€	
Magnum Vacqueyras RE.NE.SENS Bois d'Arlène. Bio	79€	
Maury (rouge) Alcôve Clos des vins d'Amour doux.	12cl 8,5€	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé