

- Hôtel du Morvan -

# La Table de Jérôme

**Chers clients,**

Bienvenue à *La Table de Jérôme*. Nous sommes ravis de vous accueillir pour une expérience gustative aux couleurs de notre terroir et aux idées bouillonnantes de notre Chef, Jérôme Raymond.

Afin de vous offrir le meilleur de sa cuisine raffinée et créative, il a opté pour un menu unique, sans carte, mais soigneusement élaboré.

Ce choix délibéré permet à notre chef de se consacrer pleinement à la perfection de chaque plat, en sélectionnant les ingrédients les plus frais auprès de nos producteurs locaux et des meilleurs artisans de chaque région de France, avec tout le respect et la reconnaissance de leur savoir-faire, qu'ils soient maraîchers, éleveurs, pêcheurs, apiculteurs... ou issus d'autres métiers artisanaux que nous souhaitons protéger et encourager. Nous favorisons une agriculture raisonnée, bio, nous recherchons les circuits les plus courts pour s'inscrire dans une démarche écoresponsable même dans notre organisation interne.

Notre démarche explique que nos menus soient en constante évolution... Ces menus s'adressent aux amateurs de gastronomie et de surprises.

Si vous mangez **sans gluten, sans lactose** ou si vous êtes **végétarien**, et que vous prenez soin de nous en informer à l'avance, le chef pourra imaginer la parfaite alternative.

Réservation fortement recommandée, car nous ne disposons que de quelques tables !

**Hôtel du Morvan - 26, rue de la République - 58170 LUZY -  
03.86.30.00.66**

**[www.hotelrestaurantdumorvan.fr](http://www.hotelrestaurantdumorvan.fr) - [reservation@lhoteldumorvan.fr](mailto:reservation@lhoteldumorvan.fr)**

## Menu « Mes Racines »

---

*Servi : Mardi soir, mercredi, jeudi, vendredi et samedi midi*

<b>Menu en 2 services</b>	<b>41.00€</b>
<b>Menu en 3 services</b> ( <i>Fromage ou/or dessert</i> )	<b>51.00€</b>
<b>Menu en 4 services</b> ( <i>Fromage et/and dessert</i> )	<b>59.00€</b>

\*\*\*

## Menu « Mijotés du moment »

---

*Menu du jour servi les mercredis, jeudi et vendredi midi*

<b>Menu en 2 services</b>	<b>23.00€</b>
---------------------------	---------------

\*\*\*

## Nos Petits Marmitons (-12ans)

---

Menu mise en bouche, plat et dessert :	<b>20.00€</b>
--	---------------

Filet de poulet cuit à basse température, pommes grenaille frites  
Ou suggestion du moment

\*\*\*\*\*

Dessert du moment ou coupe de glace et sorbet 1,2 ou 3 boules :  
Chocolat, vanille, cassis, fraise, citron, ....

*« Classique ou moderne, il n'y a qu'une seule  
cuisine ... La bonne »*

**Paul BOCUSE**

Prix nets, taxes et service compris/ Toutes nos viandes sont d'origine France  
Allergène sur demande auprès de la réception  
Carafe d'eau gratuite sur demande du client

# Menu « Mon Terrain de Jeu »

---

*Servi uniquement le samedi soir et le dimanche midi  
(ou sur commande à l'avance pour une table de 6 personnes ou plus, sur la  
fin de semaine)*

Au gré de mes envies, je vous propose une palette de saveurs, goûts et textures, inspirée de mon envie de créativité avec le respect des produits de saison. Engagés dans une démarche de qualité avec nos fournisseurs et producteurs sélectionnés partout en France pour leur savoir-faire.

Je vous réserve la surprise de ce menu...

Menu en 6 services	<b>109.00€</b>
Menu en 4 services	<b>77.00€</b>

**Le sole de ligne... Les fraises ... la Capucine...Les  
Girolles...Les fleurs de courgette ... Le homard des  
gueules salées... Le caviar « Perle Noire » ...Les tomates  
colorées des jardins de Falunes... La cueillette de mûres  
sauvage...Le bœuf blanc-bleu de Guillaume...le pigeon  
de chez Mièral ...Fromages locaux du Rebut...Les Œufs  
de la Ferme de Christelle...Le miel de Luzy...le chocolat  
Valhrona...Les Framboises des Jardins de Mirloup... les  
herbes du jardins...la pistache...l'artichaut du Massif  
d'Uchaux ...Beurre de Montigots...Les escargots de  
Bourgogne...Les cueillettes sauvage d'Eymeric...le Foin  
de nos près...**

Prix nets, taxes et service compris/ Toutes nos viandes sont d'origine France  
Allergène sur demande auprès de la réception  
Carafe d'eau gratuite sur demande du client

# Nos producteurs et fournisseurs de « La Table de Jérôme »

- Viandes et volailles Label rouge

<b>Andignac (40)</b> Castelnau Chalosse	Canard, foie gras
<b>Miéral (01)</b> Montrevel en Bresse	Volailles
<b>Ferme des coquelicots (71)</b> Rigny sur Arroux	Bœuf/veau Charolais
<b>Clovis Pacaut (71)</b> Millay	Bœuf Wagyu
<b>Elevage Guillaume Crepin (58)</b> Vandenesse	Vache Blanc-Bleu
<b>Kik oeuf (71)</b> Charbonnat	Oeuf de poule plein air
<b>Elevage Martin Thierry (58)</b> Savigny-Poil-Fol	Oeuf de caille

- Poissons, crustacés, coquillage, ...

<b>Pisciculture de Vermenoux (58)</b> Château chinon	Truite Morvan
<b>Ferme de la Noue (71)</b> Antully	Escargots
<b>Perle Noire (24)</b> Les Eyzies de Tayac	Caviar
<b>Huître David Hervé (17)</b> St Just Luzac	Huître
<b>L'écrevisses (94)</b> Rungis	Produits de Marée
<b>Les Gueules salées (56)</b> Lorient	Marayeur

- Fruits et légumes, ...

<b>Les Jardins de Mirloup (58)</b> Chiddes	Légumes du potager bio
<b>Les Jardins de Falunes (58)</b> Fléty	Légumes du potager bio
<b>Le Val de L'Ent (71)</b> St Léger-sous-Beuvray	Champignons et herbes sauvages
<b>Ets Galis, SARL Cavadou (84)</b> Uchaux	Truffes, asperges, Morilles, petits pois,...
<b>L'Arche Eymeric (58)</b> Villapourçon	Fruits rouges, cueillette et légumes racines bio
<b>Bocaux d'amour (58)</b> Larochemillay	Fruits rouges, châtaignes, ...
<b>Madame Printemps (71)</b> Simandre	Herbes et fleurs Bio comestibles

Prix nets, taxes et service compris/ Toutes nos viandes sont d'origine France  
Allergène sur demande auprès de la réception  
Carafe d'eau gratuite sur demande du client

## Nos producteurs et fournisseurs de « La Table de Jérôme »

- Fromages

<b>Val d'osseux (58)</b> Rouy	Fromages
<b>La ferme de Montigots (71)</b> La-Celle-en-Morvan	Fromages et beurre
<b>GAEC de La Voie Lacté (71)</b> La Grande-Verrière	Fromages, agneau et Crème de châtaigne
<b>La ferme du Rebout (71)</b> St-Léger-sous-Beuvray	Fromages
<b>La fromagerie de la Chaume (71)</b> Chiddes	Fromage et lait d'abondance

- Grossiste

<b>Transgourmet (03)</b> Moulins	Produits Alimentaire et fournisseur de petite production et artisan du monde
<b>Prost (71)</b> Autun	Produits pâtisseries
<b>Ribas Primeur (71)</b> Autun	Fruits et Légumes

- Autre fournisseur

<b>Poillfol Vinaigrerie (58)</b> Savigny-poil-fo	Vinaigre
<b>Munoz (69)</b> Lyon	Huiles d'olives
<b>Valrhona (26)</b> Tain l'Hermitage	Chocolats
<b>Sélectissime (75)</b> Paris	Epices
<b>Monika (71)</b> Le Creusot	Café
<b>Lagrange (70)</b> Marnay	Infusions
<b>Les Saveurs du Cachemire (21)</b> Dijon	Epices et fruits secs
<b>Le rucher des Capucines (58)</b> Luzy	Miel

Prix nets, taxes et service compris/ Toutes nos viandes sont d'origine France  
Allergène sur demande auprès de la réception  
Carafe d'eau gratuite sur demande du client