

Menus

Servi tous les jours midi et soir

Menu en 2 services - 31€ (Entrée- plat **ou** plat-dessert)

Menu en 3 services - 38€ (Entrée-plat-dessert)

Menu en 4 services - 45€ (2 entrées-plat-dessert)

Entrée

Marbré de foie gras aux fruits du mendiant, **Supplément de 3€**
Marmelade citron

Lieu jaune cuit au sel,
Gel d'agrumes pesto et roquette

Asperges vertes et poitrine fumée
Espuma à la tomme du Morvan

Plats

Truite de Crisenon cuite sur la peau
Asperges blanches et siphon hollandaise

Bavette d'ail, sauce au vin rouge
Pommes Amandine et confit d'échalottes

Carré de cochon fermier, jus à la cardamome verte
Petits pois à la Française

Fromages

Assiette de fromages de nos régions
En supplément à **9€** ou à la place du dessert

Dessert

A choisir de préférence en début de repas

Tarte au citron meringuée

Baba au rhum ambré et raisins blonds

Crème brûlée à la vanille bourbon

Suggestions

Sous réserve de disponibilité

A partager en apéritif ou à déguster en entrée ou en plat

Traditionnelles cuisses de grenouilles en persillade

6 pièces à 20€

Ou

12 pièces à 38€

Les 12 escargots en croûtons 14€

Menu enfant

Jusqu' à 10 ans

17€

Truite de Crisenon Ou Carré de cochon

Avec

Légumes du marché Ou Gratin de macaroni au comté

Dessert

Coupe de glace et sorbet ou crème brûlée

Toutes nos viandes sont d'origine française

Prix TTC

Menu déjeuner

Servi uniquement les midis en semaine

Sous réserve de disponibilité

Change chaque semaine

Menu servi pour toute la table

Menu en 2 services - 22€

*(Entrée-plat **ou** plat-dessert)*

Menu en 3 services - 28€

(Entrée-plat-dessert)