

# Menus

**Servi tous les jours midi et soir**

**Menu en 2 services - 33€** (Entrée- plat **ou** plat-dessert)

**Menu en 3 services - 39€** (Entrée-plat-dessert)

**Menu en 4 services - 46€** (2 entrées-plat-dessert)

## Entrée

Marbré de foie gras en gelée de cerise, Supplément **de 3€**  
Chutney cassis figues

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**

Sablé fraises, crème pâtissière à la verveine

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**

(Hors Week end et jours fériés)

*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)*