

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'ailou, 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€**

Friture d'Ablettes de Saône - 150g **15€**

Sauce tartare

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