

Carte du Moment



Entrées

Cœufs en Meurette au Pinot Noir	15 €
Tarte Tatin aux Pleurotes de l'Yonne et Foie Gras Poêlé	23 €
Terrine de Sanglier et Châtaignes	19 €

Granité « Maison » au Ratafia de Cidre du Pays d'Othe : 5 €

Plats

Noix de Saint Jacques, Rôti mousse de choux fleur (Beurre au thym et herbes fraîches)	28 €
Paleron de Veau Braisé sauce au pied de mouton	29 €
Filet de bœuf Charolais, crème d'Epoisses Maison Berthaut	38 €

Fromages

Plateaux de Fromages	13 €
Fromage Blanc de Campagne	10 €

Desserts et sélection de vins au verre en accord

Moelleux au Chocolat, Coulis Fruits Rouge et sa glace vanille	13 €
<i>Banyuls Grand Cru Cuvée C. raynal (8cl)</i>	10 €
Choux Craquelin noisette façon profiteroles	13 €
<i>Crémant chardonnay Brut Bailly Lapierre (12cl)</i>	8 €
Salade d'Agrumes	13 €
<i>Banyuls 5 ans Domaine de Baillaury (8cl)</i>	8 €
Tarte Fine aux Pommes et sa glace tonka	13 €
<i>Muscat de Beaumes de Venise, Domaine de la Pigeade (8cl)</i>	8 €

Menu Enfant « Les Petits Gastronomes » :

Plat/Dessert **17€ OU** Entrée/Plat/Dessert **20€**

Au choix à la carte, servi en petite quantité

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération



Tous nos produits sont frais et élaborés maison



**RESTAURANT
SAVOUREUX**

Prix nets – TVA incluses – Service compris

**Une carafe d'eau potable peut vous être servie gracieusement, en accompagnement d'une consommation
Une liste d'allergènes se tient à votre disposition, n'hésitez pas à nous la demander**