

MENU TERROIR 45€

Entrée, Plat, Dessert

OU

MENU TERROIR 38€

Entrée et Plat ou Plat et Dessert

(Tout changement de plat sera facturé à la carte)

Œuf en Meurette au Pinot Noir

OU

Terrine d'Escargots sur Lit de Jeunes Pousses



Dos de Lieu Noir rôti et Croûte d'Anchois, Crème Fermière

OU

Jambon à l'Os Sauce Chablisienne



Plateau de Fromages ou Fromage blanc

OU

Dessert du Jour

LA CARTE

Œuf en Meurette au Pinot Noir	15€
Terrine d'Escargots sur Lit de Jeune Pousse	17€
Roulé de Foie Gras, Confiture Maison et sa Briochette	26€
Asperges Blanches de l'Yonne, Mousse de Fromage Frais, lit de Jambon Sec, Vinaigrette Safranée	20€
.....	
Tournedos de Lotte, Jus de Persil monté au beurre	28€
Dos de Lieu Noir rôti et croûte d'Anchois, Crème fermière	27€
Filet de Bœuf, Échalotes confites	36€
Jambon à l'Os Sauce Chablisienne	23€
.....	
Plateau de Fromages ou Fromage Blanc	13€
Compotée de Rhubarbe, Tartare de Fraise, Crumble Spéculoos	13€
Moelleux Chocolat aux éclats de Noisettes	13€
Dessert du Jour	13€

Tous nos produits sont frais et élaborés maison

