MENU GOURMAND 60€

Entrée, Plat, Dessert

(Tout changement de plat sera facturé à la carte)

Déclinaison de Truite Bio de Crisenon, Crème de Raifort

OU

Salade de Pieds de Veau sauce Gribiche

Duo Saint Jacques et Cabillaud

OU

Quasi de Veau, Jus réduit, Champignons des bois

Plateau de Fromages ou Fromage Blanc

OU

Moelleux au Chocolat, Glace Amarena, Crème Anglaise

OU

Ananas, Crumble, Sorbet

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

NOS PRODUCTEURS LOCAUX :

Charcuterie artisanale Marc Colin à Chablis

Ratafia de Cidre, Domaine la Charloise à Bœurs-en-Othe

Ferme Aquacole de Crisenon

Fromages affinés de la maison Le Roux à Migennes

Fromages de la Ferme Gillot à Beugnon

Jardin de Laborde

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

Logis Hotels Restaurants Depuis 1948

Tous nos produits sont frais et élaborés maison

Le vrai fait maison – Real Home Cooking

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