Les Entrées : 12.00 euros

Assiette de jambon « porc plein air du Morvan »
Cassolette d'escargots de Guilaine, chorizo et crème d'aubergines rôties
Entrée découverte
Pressé de légumes confits, condiment d'olives noires et chèvre frais
Terrine de truite de Ludo, fenouil et crème de wasabi

Les Plats : 21.50 euros

Grande assiette de légumes de Florian selon le marché
Le poisson selon la pêche du moment
Épaule d'agneau crousti-fondante, jus datte et citron
Plat découverte
Paleron de Charolais de Christelle à la tomate et condiments en chaud froid

Les Fromages : 6.50 euros

Le vrai fromage blanc de Yohann
Assiette de « chez Mélanie et Vincent »

Les Desserts : 7.50 euros

Délice au chocolat, feuillantine au cassis, sirop de cacao
Parfait glacé citron confit et anis de flavigny
Pavlova aux fruits de saison, crème légère à la vanille Norohy
Dessert découverte

« La gourmandise, ce n'est pas de manger trop, c'est
de prendre du plaisir à manger.» Michel Onfray

Engagés dans une démarche de transparence et de qualité nous proposons une cuisine régionale et créative, élaborée sur place à partir des produits frais choisis avec soin pour leur authenticité, leur fraîcheur et leurs saveurs chez les nombreux producteurs locaux

ARTISAN

RESTAURANT ENGAGÉ ANTI-GASPI

Menu 39.00 €

Entrée, plat, fromage et dessert
à composer vous même dans la carte
selon votre goût

Menu 35.00 €

Entrée, plat, fromage ou dessert
à composer vous même dans la carte
selon votre goût

Menu du jour : 15.00 €

Entrée, plat fromage et dessert et café
Pas de changement possible
Sauf soir, samedi, dimanche et fériés

L'assiette du Terroir : 22.50 €, sauf dimanche et fériés

Terrine de truite sur salade
Paleron de Charolais, crapiaux de pomme de terre
Fromage de chèvre de chez Mélanie
(Le tout servi en même temps sur la même assiette)
(Sans changement possible)

Menu enfant : 8.00 €

(Jusqu'à 12 ans)

Crudités du moment ou charcuterie
Steak, pomme de terre
Fromage blanc ou Glace

Menu P'tiots Gourmands

Nous proposons aux enfants ou aux petits appétits de découvrir les plats de la carte servis en demi-portion à demi-tarif

Les Quatre heures traditionnelles : 14.00 €

Jambon de Pays, Rosette, Terrine
Omelette (lardons, champignons ou herbes) ou les œufs au lard du Rémi
Fromage blanc à la crème

(Service à partir de 19h00)

Merci de nous préciser vos éventuelles allergies

Tout couvert utilisé sera facturé 10 €