

Les Entrées :

13.50 euros

Assiette de jambon « porc plein air du Morvan »

Cassolette d'escargots de Guilaine, chorizo et crème de maïs

Entrée découverte

Pressé de légumes, purée d'olives noires et chèvre frais

Terrine de truite de Ludo, fenouil, radis en aigre doux et ail des ours

Les Plats :

23.50 euros

Grande assiette de légumes de Florian

Le poisson selon la pêche du moment

Épaule d'agneau crousti-fondante, jus datte et citron

Plat découverte

Confit de bœuf Charolais de chez Christelle à la bière brune et condiments

Les Fromages :

7.50 euros

Le vrai fromage blanc de Yohann

Assiette de « chez Mélanie et Vincent »

Les Desserts :

8.50 euros

Délice au chocolat, feuillantine au café et insert cassis

Parfait glacé citron confit et anis de flavigny biscuit au thé vert

Macaron aux fruits de saison, crémeux yaourt et miel au gingembre

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



Imprimer 2 ième page hiver 23

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 €