



Menu signature

Entrée et plat / plat et dessert : 28€

Entrée, plat et dessert : 35€

Entrée, plat, fromage et dessert : 40€

Assiette de trio de fromages seule : 8€

Pour commencer ...

Les œufs en meurette.

Eggs "Meurette" .

Le Cheesecake, la truite fumée et le sorbet yaourt.

Cheesecake, smoked trout and yogurt sorbet.

... Pour suivre ...

L'Italie, ses tagliatelles, burrata et confit de tomates cerises.

Italy, its tagliatelles, burrata and confit of tomatoes.

Le canard en demi magret, sauce miel-balsamique et textures de carottes.

Half duck in breast, honey-balsamic sauce and carrot textures.

... Pour terminer

Les 1000 feuilles de figes et vanille.

The 1000 leaves of figs and vanilla.

La forêt noire à notre façon.

The Black Forest in our way.

La crème brûlée vanille et fève de tonka.

vanilla and tonka bean crème brûlée.

**Nos produits sont frais et élaborés maison,
ils sont de ce fait soumis à disponibilité.**

Merci de votre compréhension.

Fruits et légumes : Les jardins de Laborde

Fromages : Les fromages de Thomas / La ferme de Souilly

Pain : Boulangerie Marais, Aillant sur Tholon

Chocolat : Stéphane Coeugnet, artisan chocolatier

Viandes et poissons : La pisciculture de Criesnon / La Terre du Gavot / Maison Rabuat



Notre Carte

Pour commencer ...

La Gambas bleue de Nouvelle Calédonie en raviole et sa bisque de Homard. (17€)
New Caledonia blue shrimp in ravioli and lobster bisque.

Le Cheesecake, la truite fumée et le sorbet yaourt. (14€)
Cheesecake, smoked trout and yogurt sorbet.

Œufs en meurette . (12€)
Eggs "Meurette"

Le carpaccio de boeuf comme en Italie. (15€)
Beef carpaccio as in Italy.

... Pour suivre ...

Queue de Homard rôtie, polenta sautée et jus de tête. (26€)
Roasted lobster tail, sautéed polenta and head juice.

Le burger du chef. (18€)
The chef's burger.

L'Italie, ses tagliatelles, burrata et confit de tomates cerises. (16€)
Italy, its tagliatelles, burrata and confit of tomatoes.

Le canard en demi magret, sauce miel-balsamique et textures de carottes. (18€)
Half duck in breast, honey-balsamic sauce and carrot textures.

... Pour terminer

Le Café Gourmand. (12€)
Gourmet coffee.

L'intensément pomme et vanille. (13€)
The intense apple and vanilla.

Les 1000 feuilles de figes et vanille. (11€)
The 1000 leaves of figs and vanilla.

La forêt noire à notre façon. (12€)
The Black Forest in our way.

La crème brûlée vanille et fève de tonka. (10€)
vanilla and tonka bean crème brûlée.