Carte du Moment

***Entrées***

Œufs en meurette au sauvignon de St bris **14 €**

Croustillant de chèvre bio (Ferme D’ulteria) sur lit de jeunes pousses,

Vinaigrette au miel **18 €**

Asperges blanches Françaises, crumble d’herbes et huile safrané **23 €**

Salade de petites pommes de terre à l’huile, truite bio de Crisenon fumé **19 €**

Tagliatelles d’asperges vertes et ris de veau Poêlé, jus de veau **24 €**

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

**Granité « Maison » Sans Alcool : 5 €**

***Plats***

Dos de lieu jaune rôti au four, crème fermière citronnée **19 €**

Pave de Sandre grillé sur peau, beurre blanc au chablis **28 €**

Filet de Bœuf à la plancha, Sauce au poivre long de Java **35 €**

Carré d’agneau désossé, purée à l’ail des ours, jus réduit  **35 €**

Assiette Végétarienne (Légumes frais cuisinés) **22 €**

***Fromages***

Plateaux de Fromages **12 €** Fromage Blanc de Campagne **10 €**

***Desserts et sélection de vins au verre en accord***

Nougat glacé au miel de l’Yonne et fruits confits **12 €**

*Muscat de beaumes de Venise* (8cl) **6€**

Moelleux au Chocolat Barry 64%, Crème glacée Mascarpone **12 €**

*Banyuls Grand Cru Cuvée C.raynal* (8cl) **8€**

Tartare de mangue, brisure sablée, mousse mascarpone et son sorbet **12 €**

*Crémant Rosé Brut Bailly Lapierre* (12cl)**8€**

Profiteroles au Craquelin, Coulis Chocolat Caramel Lacté Barry **12 €** *Maury mas amiel* (8cl) **8€**

Gratin de fruits au Crémant de Bourgogne (servi chaud) **12 €** *champagne Brut* (12cl) **12€**

**Menu Enfant « Les Petits Gastronomes »** :

Plat/Dessert **15€ OU** Entrée/Plat/Dessert **19€**

*Au choix à la carte, servi en petite quantité*

***L’abus d’alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération***