



CARTE DU MOMENT

Entrées

ŒUFS EN MEURETTE AU PINOT NOIR	15 €
ROSACE D'ASPERGES BLANCHE DE L'YONNE, CHÈVRE FRAIS, CHIPS DE JAMBON DU MORVAN	22 €
GALANTINE DE CANARD AUX PISTACHES	19 €

GRANITÉ « MAISON » AU RATAFIA DE CIDRE DU PAYS D'OTHE : 5 €

Plats

PAVÉ DE TRUITE DE CRISENON BIO, BEURRE BLANC AU CHABLIS	27 €
JAMBON BRAISÉ DE PORCELET AU FOUR, SAUCE AU THYM FRAIS	25 €
MÉDAILLON DE VEAU, « ORIGINE FRANÇAISE » CRÈME FERMÈRE ET PLEUROTÉS BIO	35 €

Fromages

PLATEAUX DE FROMAGES	13 €
FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE	10 €

Desserts et sélection de vins au verre en accord

MOELLEUX AU CHOCOLAT, BARRY 64 %, GLACE VANILLE ET COULIS FRUITS ROUGES	13 €
<i>BANYULS GRAND CRU CUVÉE CRAYNAL (8CL)</i>	10 €
TARTELETTE SABLÉ, RHUBARBE & FRAISE	13 €
<i>CHAMPAGNE BRUT (12CL)</i>	14 €
CHOUX CRAQUELIN, MOUSSE TONKA & PRALINÉ	13 €
<i>MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE, DOMAINE DE LA PIGEADE (8CL)</i>	8 €
NOUGAT GLACÉ AUX FRUITS EXOTIQUES ET SON SABLÉ SPÉCULOOS	13 €
<i>CRÉMANT CHARDONNAY BRUT BAILLY LAPIERRE (12CL)</i>	8 €

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

RESTAURANT
SAVOUREUX

Tous nos produits sont frais et élaborés maison

